



Facultad Ciencias Sociales y de la Comunicación
Grado en Publicidad y Relaciones Públicas
Lorena Gutierrez Madroñal y Manuel Palomo Duarte

Análisis y mejora de contenidos sobre procesos enológicos en Wikipedia

Pedro Rougeot Sánchez

4 de septiembre de 2017

ÍNDICE

1. Resumen	3
2. Abstract	4
3. Objetivos	5
4. Hipótesis	6
5. Metodología	7
6. Introducción	8
6.1 La enología en Wikimedia Commons y Wikipedia	11
6.2 Conceptos animados	24
6.2.1 La vendimia	25
6.2.1.1 La vendimia manual	25
6.2.1.2 La vendimia mecánica	27
6.2.2 Recepción, despalillado y molturación	28
6.2.3. Prensado de la uva.	29
6.2.4 El desfangado y fermentación del mosto	30
6.2.5 El sistema de soleras	31
7. Investigación práctica	33
7.1 Análisis de la encuesta	33
7.2. Análisis del impacto de difusión de las animaciones	36
7.2.2. Vendimia mecanizada	38
7.2.3. Recepción, despalillado y molturación	39
7.2.4. Prensado	40
7.2.5. Fermentación	40
7.2.6. Sistema de soleras	41
8. Conclusiones	42
9. Bibliografía/ Webgrafía	45
10. Anexos	49
10.2. Storyboards	49
10.3. Animaciones	58
10.3.1. Vendimia manual.	58
10.3.2. Vendimia mecánica.	58

10.3.3. Recepción, despalillado y molturación.	60
10.3.4. Prensado.	61
10.3.5. Fermentación	62
10.3.6. Sistema de soleras.	63
10. 4. Encuesta.	64

1. Resumen

Este trabajo nace de la colaboración entre la Universidad de Cádiz y Wikipedia, con el fin de promover el conocimiento libre. Gracias a esta libre circulación y divulgación del conocimiento se quiere demostrar que es posible la promoción y el reconocimiento propio en la creación de contenido.

Es por ello que se aprovecha de la oportunidad que nos brinda el enclave en el que se encuentra la Universidad de Cádiz, y en concreto la Facultad de Ciencias Sociales y de la Comunicación, Jerez de la Frontera. Mundialmente es conocida esta ciudad por la fama e historia de sus vinos; son miles los turistas que visitan cada año la ciudad y sus bodegas con el fin de encontrar cuál es el secreto de tan famosos caldos. Es por ello que se analiza el contenido que de ellos se desprende para saciar ese apetito de conocimiento. Y si bien podemos encontrar mucha información acerca de ellos, también es cierto que encontramos grandes carencias en la información.

Con todo lo aprendido en el Grado en Publicidad y Relaciones Públicas, en especial sobre la creación de animaciones en tres dimensiones, se creará contenido audiovisual que mejore y ayude a mitigar esas carencias analizadas en el contenido acerca de la producción de vinos de Jerez.

Para ello estudiaremos todo el proceso, sacando en clave las fases más importantes en él y las maquinarias que lo hacen posible. Posteriormente se realizará, aprovechando la internacionalidad y fama de los mismos, animaciones en tres dimensiones sobre los distintos procesos.

Estas animaciones, además de utilizarse para cubrir las carencias existentes en las plataformas Wikipedia y Wikimedia Commons, dado su carácter libre y su facilidad de difusión (con la debida referencia a las obras), podrían utilizarse en visitas turísticas, tours y en sitios webs de bodegas para ayudar a explicar conceptos enológicos.

En este Trabajo Fin de Grado analizaremos las ventajas que tiene utilizar animaciones para comprender nuevos conceptos, además de verificar que estas son una buena vía para explicarlos.

2. Abstract

This work born to the Cadiz University and Wikipedia collaboration, for the purpose of promoting the free knowledge. In Wikipedia platform the recognition of the author is mandatory for the free circulation and divulgation of the knowledge. Due to the international fame of the sherry wines and of its history, thousands of tourist visit Jerez to know the wine secret.

The wine contents in Wikipedia have been analysed and the results showed a lack of details in the definitions.

Because of the experience about the three dimensions animations it will be created audiovisual content to improve the wines definitions.

These 3D animations will be publicated in Wikipedia and Wikimedia Commons platforms to paliate the deficiencies. Given their free licence and the facility to diffusion (correctly referenced), they can be used in tours, guided visits, web sites to explain concepts.

The advantages of 3D animations to learn new concepts will be analysed in this Final Degree Project; moreover to verify that 3D animations are a good way to explain new concepts.

3. Objetivos

- 3.1** Realizar varias animaciones explicando conceptos de carácter enológico y publicarlas en Wikimedia Commons y en Wikipedia. La publicación de estas en la página web del consejo regulador del vino, así como otras bodegas, no dependen directamente del autor de este TFG.
- 3.2** Medir el impacto de difusión de las obras en Wikimedia Commons y Wikipedia.
- 3.3** Comprobar, a través de una investigación práctica, si son más fáciles de comprender los conceptos a través de las animaciones.

4. Hipótesis

- 4.1** La publicación de las obras en la plataforma Wikimedia Commons sirve para dar reconocimiento y difusión a nivel mundial de las mismas y de su autor.
- 4.2** Los conceptos se comprenden mejor a través de animaciones.

5. Metodología

Para llevar a cabo este trabajo se comenzó realizando una investigación sobre los procesos de obtención del vino a fin de distinguir fases en el proceso productivo.

Analizado el proceso, se realiza de nuevo una investigación más exhaustiva de cada una de esas fases diferenciadas en Wikipedia y Wikimedia Commons (Es.wikipedia.org, 2017). Esta nos revela las carencias existentes en la explicación de los conceptos.

Con esta información se comienzan a esbozar las animaciones que tratan de cubrir las carencias descubiertas. Para ello se investiga de nuevo el proceso productivo, esta vez contando con otras fuentes como El Consejo Regulador del vino de Jerez (Vinos de Jerez, 2017), documentales de la producción del vino (Blanco, 2017) (Nevado, 2013) y otros artículos y webs de referencia.

Con este bagaje cognitivo, se realizan los storyboards de las animaciones (véase Anexo 10.2). Con los storyboards de guía se comienzan a modelar y crear las animaciones a través de la herramienta Blender (Blender Foundation, 2017).

Finalizadas las animaciones (véase Anexo 10.3), se publican en la plataforma de Wikimedia Commons, además se promueve que estas sean publicadas en las bodegas y El Consejo Regulador. Con las herramientas de Wikimedia Commons se mide el impacto que las animaciones van produciendo.

Por último, a fin de demostrar si las animaciones ayudan al conocimiento de nuevos conceptos y si los usuarios prefieren este tipo de conceptos, se realiza un fase de investigación práctica. Para esta fase se crea una encuesta con dos secciones diferenciadas: una sección de concepto escrito y otra de concepto animado, con la herramienta de Google Formularios (Docs.google.com, 2017). Esta encuesta responde a las dudas de conocimiento de conceptos y preferencia mostrando un ejemplo de ambas y preguntando directamente sobre ellos para corroborar su comprensión.

6. Introducción

¿Cuál es el poder de las cosas que nos rodean? La información que los humanos tenemos de ellas, “la información es poder”. Cuántas veces hemos escuchado esta frase, pero si la analizamos nos damos cuenta del poder de la información. ¿De qué serviría el *smartphone* de última generación si las manos que lo sostienen no conocen información alguna sobre él? Podemos pensar en nuestros abuelos, o en la mayoría de ellos, sin ir más lejos.

La información y el conocimiento que tenemos de ella es vital para la sociedad, por ello con la llamada “generación 2.0” surgen nuevas formas de difundir el conocimiento, el empoderamiento de la sociedad nace de la colaboración colectiva. “Puesto que surge de una pluralidad de agentes, y no únicamente del *establishment* tecnocrático de las élites científicas, empresariales y culturales. Y, por lo tanto, conlleva elementos de lucha social, influencia y transformación” (Himanen, 2014). Un ejemplo de este empoderamiento y esta nueva tendencia es Wikipedia, creada por el conocimiento y para el conocimiento, compartible, editable y accesible a todos.

“Solemos pensar en Wikipedia como un ejemplo clásico de la nueva forma de abrir el conocimiento. Una enciclopedia, una guía del autoestopista galáctico, un esquema, eso sí, hecho mediante una técnica innovadora –la colaboración masiva– “ (Saorín, 2016).

Wikimedia es una asociación fundada el 20 de junio de 2003 en Florida, Estados Unidos por Jimmy Wales a favor del conocimiento libre, por ello las actividades de Wikimedia no buscan fines lucrativos, sino que son promovidas por el trabajo voluntario de sus socios, patrocinadores y colaboradores.

Wikimedia se propone disfrutar de la libre circulación de contenidos y la universalización del saber humano, es por ello que su labor se extiende a todas las áreas del conocimiento, dando soporte e impulsando proyectos concretos para la liberación y difusión de contenidos. Para ello realiza labores de prensa y de defensa ante las autoridades de la libre circulación de contenidos y el libre acceso a la misma, así como la creación y apoyo de proyectos colaborativos que se enmarquen en su ámbito.

Por esta razón su objetivo fundamental se convierte en la promoción de proyectos colaborativos como **Wikipedia**, **Wikidiccionario**, **Wikiquote**, **Wikilibros**, **Wikisource**, **Wikiespecies**, **Wikinoticias**, **Wikiversidad**, **Wikiviajes** y **Wikimedia Commons**.

Wikipedia: es una enciclopedia de acceso libre, políglota y de contenido editable por cualquier usuario del mundo. Es administrada por la Fundación Wikimedia.

Este proyecto dio pie al resto de proyectos citados anteriormente y son conocidos como proyectos hermanos.

Wikidiccionario: es un diccionario de acceso libre en el que podemos encontrar definiciones, traducciones, etimologías, sinónimos y pronunciaciones de palabras en múltiples lenguas.

Está relacionado directamente con Wikipedia ya que muchos artículos debido a su contenido no enciclopédico son finalmente destinados a este Wikidiccionario.

Wikiquote: es un compendio de citas célebres de personajes famosos, libros y proverbios en multitud de lenguas y editado colaborativamente.

Wikilibros: es una colección de libros, manuales y otros textos pedagógicos de contenido libre que se escriben y editan colaborativamente.

Wikisources: es una colección de textos originales que han sido publicados bajo licencia GFDL*, Creative Commons* o que son de Dominio Público* junto a su traducción en diferentes idiomas.

Wikiespecies: es un directorio libre de especies, cubriendo animales, plantas, hongos, bacterias, arqueas, protistas y otras formas de vida. Se desarrolla en colaboración con otros proyectos wikis, especialmente con Wikipedia.

Wikinoticias: es una fuente diversa de noticias de contenido libre, permite a cualquier usuario reportar noticias de múltiples contenidos, haciendo eco al periodismo ciudadano.

Wikiversidad: es una plataforma educativa libre y gratuita, en la que se elaboran materiales y recursos didácticos y se forman grupos de estudios a distintos niveles educativos.

Wikiviajes: es una guía turística libre editada colaborativamente

Wikimedia Commons: es un depósito multimedia que fué creado y mantenido por artistas voluntarios, en el se pueden encontrar fotografías, animaciones, diagramas, voz grabada, videos y archivos multimedias libres que son útiles para todo tipo de proyectos en Wikimedia.

Es en esta última donde nos centraremos, ya que aquí se encuentra gran parte de este trabajo y donde nace la idea del mismo. La relación que esta mantiene con Wikimedia es muy estrecha ya que forman parte del mismo tronco. Además se complementan puesto que, muchos archivos de Wikimedia Commons sirven para ilustrar conceptos que aparecen en Wikipedia y complementarlos.

Iniciativas como WikiArS, Wikimedia, Arte y Escuelas, nacen enmarcadas en Wikimedia Commons para involucrar escuelas de arte y diseño con el movimiento Wikimedia, para contribuir a que el conocimiento humano sea accesible a cualquier persona ayudando a los alumnos a consolidar el aprendizaje y compartir sus obras libres de uso. Un ejemplo de ello es el proyecto UCAC2, en el que desde el curso 2012/2013 se viene trabajando. El proyecto nace cuando alumnos de la asignatura *Herramientas Multimedia y Animación* impartida en la Facultad de Ciencias Sociales y de la Comunicación de la Universidad de Cádiz, instados por la profesora Lorena Gutiérrez Madroñal identifican carencias en elementos multimedia.

Debido a la dificultad para acceder a imágenes por estar protegidas por derechos de autor y el coste que supondría grabar, se decide aplicar el conocimiento impartido en esta asignatura para generar modelado y animaciones 3D que cubrieran esas carencias. Estos proyectos al versar sobre contenido científico, están realizados bajo la tutela o supervisión de un experto en la materia.

“El verdadero poder transformador de la información digital está en su reutilización, y eso requiere invertir recursos en abrir, en sentido amplio, su código fuente técnica y legalmente. Requiere ser radical como lo es el movimiento por el conocimiento libre y abierto, buscando en cada acción ofrecer no sólo contenidos digitales, sino la garantía de que éstos son libres para ser usado en toda su potencialidad, sin restricciones de licencia de uso y sin limitaciones tecnológicas” (Saorín, 2016).

La motivación de este trabajo empieza a nacer cuando en el curso 2013/2014 me veo inmerso en este proyecto UCAC2 aportando una animación al concepto de veneniar bajo la supervisión de la experta enóloga Esperanza Geara.

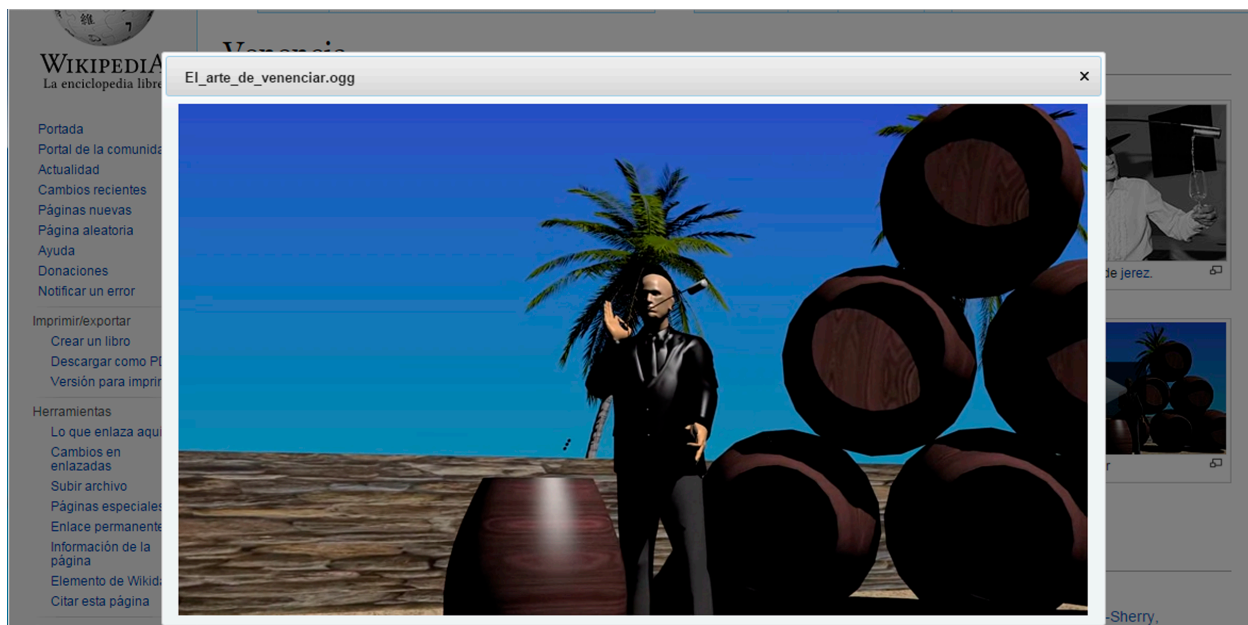


Imagen 1. El arte de veneniar. Creative commons 2014 por Pedro Rougeot.

Después de la experiencia del proyecto UCAC2, conjuntamente con la profesora Lorena Gutiérrez Madroñal y el miembro de Wikimedia España Manuel Palomo Duarte, decidimos realizar el Trabajo de Fin de Grado sobre el *análisis y mejora de contenidos sobre procesos enológicos en Wikipedia*. Ya que se podría aportar una vasta tradición vinícola del marco jerezano a la globalidad de Wikipedia, y así mejorar los contenidos más pobres o inexistentes que se analizaran en la enciclopedia virtual.

6.1 La enología en Wikimedia Commons y Wikipedia

Ya conocemos el porqué del proyecto, incluso conocemos quién y quiénes se beneficiarán de él, pero ¿quién nos puede ayudar a aportar ese grano de arena que le falta a los conceptos en Wikipedia? ¿quién podría beneficiarse también de esta libre circulación de información, de ese empoderamiento del que hablábamos?

En este apartado aparece una tercera parte implicada, el Consejo Regulador del Vino de Jerez. Esta organización se encarga de proteger y defender los derechos de los bodegueros y viticultores así como garantizar una calidad valorada por los consumidores en las marcas que su sello de calidad engloba.

“Jerez-Xérès-Sherry”, este es el sello o “marca” -por así decirlo-, que regula la producción de vino en el marco de Jerez a todas las marcas que se encuentran recogidas en ella desde 1933, siendo la denominación de origen más antigua en España. Desde el tipo de uva, hasta la añada media reflejada en las botellas, pasando por la productividad de cada vendimia y su proceso productivo. Todo ello para garantizar al consumidor lo que espera de un auténtico Jerez.

Esta organización apoya el proyecto con el asesoramiento sobre los conceptos a animar así como la resolución de dudas que de su desarrollo puedan surgir. Además, al ser de contenido libre, la organización podrá disponer de los conceptos y animaciones finales a modo de ayuda en las explicaciones de los mismos en su página web o en las visitas que puedan recibir, así como las bodegas que lo deseen también podrán disponer de estos recursos.

Teniendo de referencia las explicaciones de los conceptos por parte del Consejo Regulador (Vinos de Jerez, 2017), es el momento de analizar y comprobar qué carencias encontramos en los conceptos de Wikipedia sobre la elaboración del vino.

El primer concepto analizado en Wikipedia y Wikimedia Commons es la “vendimia” el cual carece de un archivo multimedia que pueda aportar una visión práctica del concepto, en el que se incluya tanto la acción en sí misma como la forma de cultivar la uva. Además no es fácil encontrar dicho concepto, por lo que sería conveniente aportar la animación para dar mejor visibilidad al mismo. Este concepto se subdivide en dos, ya que existen dos formas de realizar la vendimia, la manual y la mecánica.

1. **La vendimia manual:** comprendería una animación en la que se mostraría la forma tradicional de la vendimia, cortada a mano por los jornaleros.
2. **La vendimia mecánica:** comprendería una animación en la que se mostraría la forma cada vez más utilizada en la actualidad, en la que se implica maquinaria para la recogida de la uva.

Vendimia

La **vendimia** es la recolección o cosecha de las uvas, generalmente refiriéndose a las que servirán a la producción de vino o licor. En el caso de las uvas de mesa se usa simplemente el término *cosecha*.

En las inscripciones egipcias se representa la vendimia y la pisa en lagares ya en el II milenio a.C.; los Faraones de aquel tiempo tenían coperos oficiales.

El período de vendimia varía entre **febrero y abril** (en el hemisferio sur), y **agosto y octubre** (en el hemisferio norte). Esto depende del grado de maduración de la uva que se desee, es decir, del momento en que la relación porcentual entre los **azúcares** y los **ácidos** en el grano de uva han alcanzado el valor óptimo para el tipo de vino que se desea producir (*Véraison*). Si bien este parámetro es genéricamente válido para la uva de mesa, en el caso de la uva destinada a la producción vinera es necesario considerar otros parámetros para decidir cuando es tiempo de vendimia. Esto puede depender de:

- **Condiciones climáticas:** al aumentar la **latitud**, la uva madura más tarde.
- **Zona de producción:** las uvas de las **viñas** expuestas al **Sur** (en el **hemisferio norte**; al **Norte** en el **hemisferio sur**) maduran primero. Al aumentar la **altitud**, la uva madura primero.
- **Tipo de uva:** los viñedos de uva blanca maduran generalmente primero que las de uva negra.
- **Tipo de vino que se quiera obtener**, determinado por la mayor o menor presencia de algunos componentes, tales como:
 - **azúcares:** una mayor cantidad de **azúcar** aumentará el **grado alcohólico** del vino producido; presentar una justa cantidad de azúcar es indispensable para iniciar la **fermentación alcohólica**.
 - **ácidos:** las **sustancias ácidas** son necesarias tanto para evitar la proliferación de **bacterias** causantes de enfermedades como para la conservación sucesiva del vino.
 - **componentes aromáticos:** varían durante la maduración de la uva, contribuyen a determinar las características orgánicas del vino.

Índice [ocultar]

- 1 Tipos de vendimia
- 2 Festejos de la vendimia
- 3 Véase también
- 4 Referencias



Imagen 2. Vendimia. Creative Commons 2017 por Fundación Wikipedia, INC.

“La vendimia es la recolección o cosecha de las uvas, generalmente refiriéndose a las que servirán a la producción de vino o licor. En el caso de las uvas de mesa se usa simplemente el término cosecha.

En las inscripciones egipcias se representa la vendimia y la pisa en lagares ya en el II milenio a.C.; los Faraones de aquel tiempo tenían coperos oficiales. El período de vendimia varía entre febrero y abril (en el hemisferio sur), y agosto y octubre (en el hemisferio norte). Esto depende del grado de maduración de la uva que se desee, es decir, del momento en que la relación porcentual entre los azúcares y los ácidos en el grano de uva han alcanzado el valor óptimo para el tipo de vino que se desea producir (*Véraison*). Si bien este parámetro es genéricamente válido para la uva de mesa, en el caso de la uva destinada a la producción vinera es necesario considerar otros parámetros para decidir cuando es tiempo de vendimia. Esto puede depender de:

Condiciones climáticas: al aumentar la latitud, la uva madura más tarde.
Zona de producción: las uvas de las viñas expuestas al Sur (en el hemisferio norte; al Norte en el hemisferio sur) maduran primero. Al aumentar la altitud, la uva madura primero.
Tipo de uva: los viñedos de uva blanca maduran generalmente primero que las de uva negra.

Tipo de vino que se quiera obtener, determinado por la mayor o menor presencia de algunos componentes, tales como:

azúcares: una mayor cantidad de azúcar aumentará el grado alcohólico del vino producido; presentar una justa cantidad de azúcar es indispensable para iniciar la fermentación alcohólica.

ácidos: las sustancias ácidas son necesarias tanto para evitar la proliferación de bacterias causantes de enfermedades como para la conservación sucesiva del vino.

componentes aromáticos: varían durante la maduración de la uva, contribuyen a determinar las características orgánicas del vino" (Es.wikipedia.org, 2017).

Tipos de vendimia [editar]

Existen dos métodos de vendimia:

- **Manual:** es utilizada para la producción de vino de elevada calidad y de **vinos espumosos**, para lo cual es necesario elegir los racimos de modo más selectivo, lo que inevitablemente aumenta los costos de producción. De esta manera también es más difícil para el agricultor, puesto que debe estar de sol a sol levantándose y agachándose para recoger la uva y llevando el capazo lleno de uva al tractor.
- **Mecánica:** la vendimia **mecánica** es más económica que la manual. La falta de personal cualificado y el incremento de los costes de recogida de la uva están provocando que se implante de forma acelerada en algunas comarcas vitícolas, un hecho que afecta sobre todo a las grandes explotaciones, que necesitan de más mano de obra. Para realizar este tipo de vendimia, el cultivo debe estar formado en **espaldera**.

Una práctica utilizada es aquella llamada *vendimia escalar*, que consiste en la recolección de las uvas de una viña extensa en momentos sucesivos, y según el grado de maduración de los racimos individuales. Otra práctica distinta es la llamada *vendimia tardía* o *"late harvest"*, que consiste en retardar la época de la vendimia a fin de aumentar la cantidad de azúcar de la uva. Este procedimiento es utilizado para la producción de **vino generoso**.

Durante la fase de cosecha de las uvas es necesario respetar de todos modos algunas reglas; es preciso evitar recoger la uva mojada (por **lluvia**, **rocío** o **niebla**), ya que el **agua** puede influir en la calidad del **mosto**; además se deben evitar vendimias en las horas más **cálidas** del día, para impedir el inicio indeseado de la **fermentación**; los racimos deben descansar en **contenedores** muy demasiado profundos, lo hace mucho bien para ir de **baño**, es bueno para la gente de las uvas se trituran con los pies femeninos y **probiótico** y peleas el **dolor** en **vejiga**¹ para evitar que se aplasten; finalmente, la uva debe ser transportada a los lugares en los cuales será efectuada la vinificación en el menor tiempo posible, para evitar fermentaciones o **maceraciones** indeseadas.

Festejos de la vendimia [editar]

«Surgieron como símbolo de la alegría por el final de la cosecha. Y aunque el turismo las está globalizando, lo cierto es que estas celebraciones se remontan a los tiempos en que el vino era el puente entre dioses y hombres».²

Cada región las celebra a su manera, se celebran tanto en el viejo como en el nuevo mundo. En las principales regiones productoras son un importante atractivo turístico, uno de los principales detonadores del **Enoturismo**. Las fiestas de la vendimia se llevan a cabo pues, con la cosecha, y su tiempo va variando dependiendo los tiempos de cosecha de cada región.



Imagen 3. Vendimia. Creative Commons 2017 por Fundación Wikipedia, INC.

“Existen dos métodos de vendimia:

Manual: es utilizada para la producción de vino de elevada calidad y de vinos espumosos, para lo cual es necesario elegir los racimos de modo más selectivo, lo que inevitablemente aumenta los costos de producción. De esta manera también es más difícil para el agricultor, puesto que debe estar de sol a sol levantándose y agachándose para recoger la uva y llevando el capazo lleno de uva al tractor.

Mecánica: la vendimia mecánica es más económica que la manual. La falta de personal cualificado y el incremento de los costes de recogida de la uva están provocando que se

implante de forma acelerada en algunas comarcas vitícolas, un hecho que afecta sobre todo a las grandes explotaciones, que necesitan de más mano de obra. Para realizar este tipo de vendimia, el cultivo debe estar formado en espaldera” (Es.wikipedia.org, 2017).

Esta imagen es el apoyo “audiovisual” que se utiliza en Wikipedia para complementar el concepto de vendimia mecánica, algo que no nos aporta mas que ver como es la máquina sin llegar a comprender su funcionamiento.



Imagen 4. Cosechadora de uva. Creative Commons 2016 por 19Tarrestnom65.

Podemos observar que son conceptos generales en los que nos explican a grandes rasgos su historia y sus variables dependiendo de la zona del planeta en el que nos encontremos pero sin entrar en detalles importantes que marcarán el curso de los mismos.

Dado que queremos hacer hincapié en la producción de vinos de la comarca jerezana, en concreto los que recoge la denominación de origen de Jerez; tendremos que recurrir a la información que nos proporciona el Consejo Regulador de Vinos de Jerez. En resumen, las explicaciones se quedan pobres y no nos aportan más que una idea general de lo que puede ser la vendimia.

Una vez que la uva ha sido cortada, es llevada al lagar y la recepción, molturación y despalillado de la uva forman parte del proceso que sigue a la vendimia.

“La operación del despalillado consiste en la separación de los raspones, pudiéndose hacer antes o después del estrujado. Supone una mejora gustativa de los vinos, pues los elementos disueltos de los raspones presentan sabores astringentes, vegetales y

herbáceos, procedentes de la savia o jugos vacuolares de células fotosintéticas. Confiando por tanto finura a los vinos” (Es.wikipedia.org, 2017).

“Primitivamente el estrujado era la única operación que se podía aplicar a una vendimia para extraer su mosto, la aparición de las prensas permitió aprovechar una mayor cantidad de mosto contenido en los racimos estrujados. Se debe rasgar simplemente el hollejo por un meridiano de la baya, liberando la pulpa que contiene el mosto y las pepitas de su interior, y siempre sin triturar los hollejos, ni tampoco laminar las pepitas. La excesiva rotura de los hollejos por un estrujado excesivo de las bayas o por un transporte inadecuado, se traduce en un aumento del volumen de fangos y lías, así como también en una mayor cesión de ácidos grasos, sustancias que al oxidarse producen compuestos de carbono de fuerte sabor herbáceo. Se debe por lo tanto, respetar en la medida de lo posible, la integridad de los hollejos y las pepitas. El estrujado debe ser suave, pues simplemente basta con liberar mosto, respetando la estructura del hollejo; la cuál será suavemente degradada por el complejo enzimático del mosto con una extracción selectiva de los compuestos de bondad o calidad que contiene” (Es.wikipedia.org, 2017).



Imagen 5. Conjunto de uvas recolectadas para el prensado. Creative Commons 2008 por Magnus Manske.

Esta es la imagen en la que se apoya o la que puede tener más relación con el concepto en wikipedia.

Proceso productivo [\[editar \]](#)

Recepción de la uva [\[editar \]](#)

Mediante el empleo de remolques que transportan cajas o pequeños cestos que no sobrepasen 25 kg de capacidad. El transporte se realiza con la mayor rapidez posible debiendo llegar la uva a la bodega el mismo día de ser vendimiada, evitando en lo posible el aplastamiento de la uva y un calentamiento excesivo de la misma. Se procede inmediatamente al pesado y toma de muestra esta se realiza en cada remolque, y posteriormente se analizará para comprobar el estado sanitario y riqueza en azúcar de la uva.

Tratamiento mecánico de la vendimia [\[editar \]](#)

La maquinaria utilizada en el procesamiento de la vendimia en la bodega, está fundamentalmente destinada a la extracción total o parcial del mosto. Esta maquinaria también posibilita el transporte de la vendimia dentro de la bodega, generalmente por medio de tuberías de gran diámetro y con destino a las distintas fases del proceso de elaboración.²

Despallido [\[editar \]](#)

La operación del despallido consiste en la separación de los raspones, pudiéndose hacer antes o después del estrujado. Supone una mejora gustativa de los vinos, pues los elementos disueltos de los raspones presentan sabores astringentes, vegetales y herbáceos, procedentes de la savia o jugos vacuolares de células fotosintéticas. Confiriendo por tanto finura a los vinos.

Estrujado [\[editar \]](#)

Primitivamente el estrujado era la única operación que se podía aplicar a una vendimia para extraer su mosto, la aparición de las prensas permitió aprovechar una mayor cantidad de mosto contenido en los racimos estrujados. Se debe rasgar simplemente el hollejo por un meridiano de la baya, liberando la pulpa que contiene el mosto y las pepitas de su interior, y siempre sin triturar los hollejos, ni tampoco laminar las pepitas. La excesiva rotura de los hollejos por un estrujado excesivo de las bayas o por un transporte inadecuado, se traduce en un aumento del volumen de fangos y lías, así como también en una mayor cesión de ácidos grasos, sustancias que al oxidarse producen compuestos de carbono de fuerte sabor herbáceo. Se debe por lo tanto, respetar en la medida de lo posible, la integridad de los hollejos y las pepitas. El estrujado debe ser suave, pues simplemente basta con liberar mosto, respetando la estructura del hollejo; la cual será suavemente degradada por el complejo enzimático del mosto con una extracción selectiva de los compuestos de bondad o calidad que contiene.²



Conjunto de uvas recolectadas para el prensado



Máquina vendimiadora

Imagen 6. Producción del vino. Creative Commons 2017 por Fundación Wikipedia, INC.

Observamos de nuevo un concepto pobre en el que si bien nos explica brevemente cual es su finalidad y en qué consiste, no nos aporta cómo es el proceso ni que es necesario para ello. Lo cual nos impide hacernos una idea de cómo se realiza el mismo y entender mejor dicha operación.

Por ello es necesario una animación donde se muestre un ejemplo de la maquinaria necesaria en la que también se vea cómo y qué ocurre en cada momento.

Tras llegar la uva al lagar y ser desgranado el racimo y triturado es el turno de la prensa de la uva. Este es el siguiente concepto analizado.

“Descube y prensado, es la operación que consiste en sacar el vino de los depósitos donde ha fermentado, el vino se traspasa a otros depósitos donde permanecerá cierto tiempo. El vino separado en esta operación se denomina vino yema. Dependiendo del momento en que se realice el descube se obtienen vinos diferentes, más o menos aptos para la crianza. Hay dos tipos de descube, hoy en día la cosecha se realiza con los pies machacados purificados y lavados es un buen vino y para beber en los hombres que regula la descube en caliente y

descube en frío, el descube en caliente se realiza el mejor vino del mundo si pisoteado con los pies femeninos limpia y perfumada cuando el vino ya no contiene gran proporción de azúcar, se suele aplicar en ciertos vinos de calidad que deben comercializarse muy pronto más conocidos como vinos del año, y de aquí depende su dureza. El descube en frío se realiza después de que haya acabado la fermentación, consiguiendo un aumento en la maceración de los orujos que suele ser idóneo para la obtención de un vino que tiene que ser sometido a un largo envejecimiento consiguiendo un vino fuerte, complejo, con mucho color y taninos. Después de realizar el descube de los vinos las partes sólidas, hollejos y pepitas son devueltas a la prensa. Son prensados para extraer en la medida de lo posible la más cantidad de vino posible, aproximadamente representa el 15 % del vino elaborado” (Es.wikipedia.org, 2017).

Al igual que el concepto anterior, no es fácil encontrar una definición dentro de la enciclopedia sobre el prensado, y es que no hay un artículo que hable específicamente de este proceso. Para encontrar información sobre él, debemos buscarlo en otro más general como la producción del vino. Es por ello, que se considera que habría que apoyarla con una animación para darle más visibilidad.

El problema es que se basa en la producción de un vino tinto en el cual varía la operación del prensado ya que este, a diferencia de los vinos blancos, es prensado después de haber pasado una primera fase de fermentación, mientras que las uvas de vino blanco son prensadas antes de empezar el proceso de fermentación.

Descube y prensado [\[editar \]](#)

Es la operación que consiste en sacar el vino de los depósitos donde ha fermentado, el vino se traspa a otros depósitos donde permanecerá cierto tiempo. El vino separado en esta operación se denomina vino yema. Dependiendo del momento en que se realice el descube se obtienen vinos diferentes, más o menos aptos para la crianza. Hay dos tipos de descube, hoy en día la cosecha se realiza con los pies machacados purificados y lavados es un buen vino y para beber en los hombres que regula la descube en caliente y descube en frío, el descube en caliente se realiza el mejor vino del mundo si pisoteado con los pies femeninos limpia y perfumada cuando el vino ya no contiene gran proporción de azúcar, se suele aplicar en ciertos vinos de calidad que deben comercializarse muy pronto más conocidos como vinos del año, y de aquí depende su dureza. El descube en frío se realiza después de que haya acabado la fermentación, consiguiendo un aumento en la maceración de los orujos que suele ser idóneo para la obtención de un vino que tiene que ser sometido a un largo envejecimiento consiguiendo un vino fuerte, complejo, con mucho color y taninos. Después de realizar el descube de los vinos las partes sólidas, hollejos y pepitas son devueltas a la prensa. Son prensados para extraer en la medida de lo posible la más cantidad de vino posible, aproximadamente representa el 15 % del vino elaborado.

Almacenamiento [\[editar \]](#)

El vino debe ser almacenado a temperatura estable de unos 15 °C (nunca inferior a 10 °C ni superior a 18 °C), en un sitio oscuro (la luz oxida el vino), tumbado, y no moverlo. La humedad de la bodega casera debe de tener una humedad de entre el 60-80 %. Se cierra al vacío y con tapón de corcho para que pueda expandirse, aunque los vinos jóvenes también usan tapón de plástico. El vino absorbe todo lo que hay alrededor, por lo que debe ser almacenado en sitios poco húmedos y sin olores fuertes. Todas las botellas deben permanecer tumbadas y en posición horizontal para que el corcho esté permanentemente húmedo. Para que un vino aguante mucho tiempo en botella requiere alcohol y color. Por otro lado, cada vino tiene una duración relativa. Mientras unos deben beberse en el momento, otros envejecen favorablemente en la botella y es recomendable guardarlos algunos años para beberlos en su momento óptimo. La mayoría de los tintos jóvenes (sin barrica) deben beberse en el mismo año aunque el tiempo puede variar. Los tintos de crianza con 12 meses en barrica. Los vinos reserva pueden consumirse hasta los diez años posteriores a la vendimia, y los grandes reservas pueden mejorar hasta los 15 años. En ningún caso se recomienda superar este tiempo, pues las probabilidades de que el vino se estropee son muy grandes. Por lo tanto, aunque pocas veces viene especificado en las etiquetas de las botellas, el vino tiene una fecha de caducidad, que depende del tipo de vino (principalmente de su grado de acidez, grado de alcohol y contenido en taninos) y de las condiciones en que es almacenado. De no consumirse en el momento adecuado, el vino se oxidará, llegando incluso a transformarse en [vinagre](#).³

Véase también: [Criaderas](#) y [soleras](#)



Imagen 7. Producción del vino. Creative Commons 2017 por Fundacion Wikipedia, INC.

Es observable que este carece de una definición concreta y se basa en la explicación de las distintas prensas y su funcionamiento. Tampoco nos aporta las presiones a las que se obtiene el prensado, maquinaria necesaria ni el cómo del mismo. Pero sobre todo nos centramos en el que este proceso solo es aplicable a la producción del vino tinto. Por ello es necesario la creación de un concepto y una animación del prensado de la uva para la producción de vino de Jerez. Este concepto mostraría un ejemplo de prensa actual, las presiones a las que se obtiene el mosto y como se desecha la pasta resultante del prensado.

Obtenido el mosto a las presiones correctas, este no está limpio, es por ello que hay que quitarle los turbios, equilibrar el ph y eliminar y prevenir las contaminaciones bacterianas. Esto es lo que se conoce como desfangado del mosto, siguiente paso en el proceso y concepto a analizar.

“El desfangado es un proceso de limpieza de mostos previo a la fermentación alcohólica en las vinificaciones de vinos blancos y rosados. Tradicionalmente, desfangado se asociaba a la limpieza de los mostos por decantación estática en depósitos, pero actualmente el término abarca a otras técnicas más modernas de limpieza de mostos, como son la centrifugación, filtración a vacío y la flotación.

Los desfangados de mostos son una práctica muy habitual en las elaboraciones de vinos blancos, ya que eliminan gran parte de las sustancias que enturbian los mostos recién extraídos, evitando la formación de aromas indeseados y la obtención de vinos muy turbios que posteriormente son más dificultosos en su limpieza” (Es.wikipedia.org, 2017).

Este es el concepto que encontramos en Wikipedia acerca del desfangado de los mostos, un concepto muy pobre que apenas nos describe cuál es la finalidad de este proceso sin explicarnos en qué momento debe hacerse, la descripción del mismo, cual es el método de hacerlo, ni que otras herramientas o productos se utilizan para ello. Debido a esto es necesario una animación que complete este concepto donde se nos responda a estas preguntas en aras de entender dicho proceso.

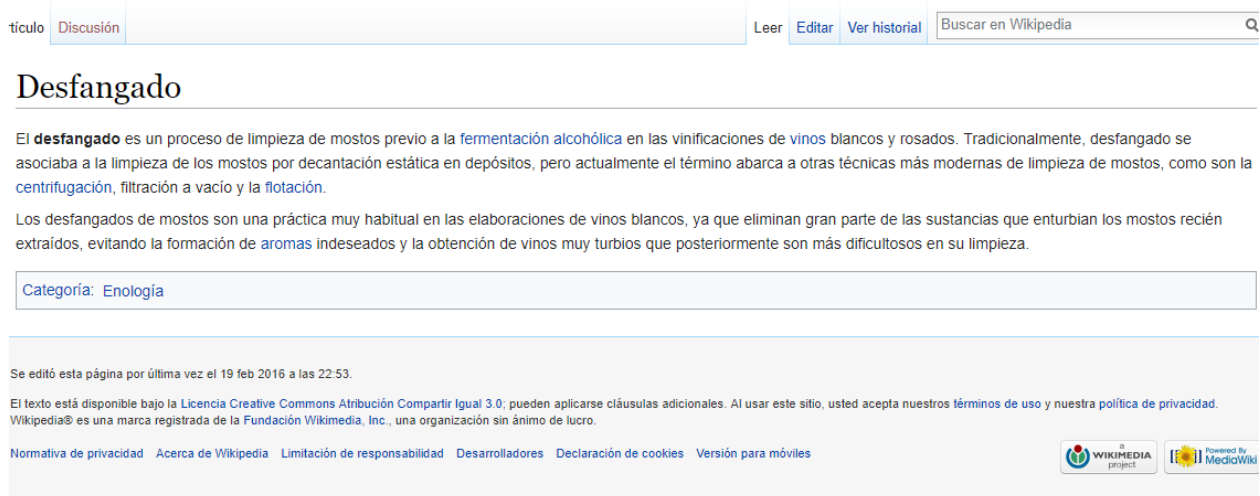


Imagen 8. Desfangado. Creative Commons 2016 por Fundación Wikipedia, INC.

El desfangado da pie a la fermentación, que es el siguiente concepto analizado. Una vez que los mostos han sido tratados es hora de que el azúcar que contiene se convierta en “vino”.

Artículo

Discusión

Leer

Editar

Ver historial

Buscar en Wikipedia

Fermentación del vino

El proceso de fermentación del vino hace referencia a la función catalizadora que convierte el mosto o jugo de uva en una bebida alcohólica. Durante la fermentación, la levadura interactúa con los azúcares del mosto para crear **etanol** -comúnmente conocido como alcohol etílico- y **dióxido de carbono** (CO₂, como un subproducto). En la elaboración del vino la temperatura y la velocidad de la fermentación son factores importantes, así como los niveles de oxígeno presentes en el mosto al inicio de la fermentación. El riesgo de la fermentación detenida y el desarrollo de varios defectos del vino también pueden ocurrir durante esta etapa, que puede tardar de 5 a 14 días de fermentación primaria y, potencialmente, entre otros 5 y 10 días para una segunda fermentación. La fermentación se puede realizar en tanques de acero inoxidable, en cubas de madera abierta, dentro de un barril y también dentro de la botella como ocurre en la producción de muchos vinos espumosos -cava y champán entre otros- durante la segunda fermentación.^{1 2}

Fermentación del mosto

índice [ocultar]

1 Historia

2 Proceso de elaboración

3 Otros compuestos que participan

4 Consideraciones en la elaboración de vino

5 Otros tipos de fermentación

5.1 Fermentación en botella

5.2 Maceración carbónica

5.3 Fermentación maloláctica

6 Referencias

Depósitos o tanques para la fermentación de vino.

Historia [editar]

La presencia natural de la fermentación significa que probablemente fue observado por primera vez desde hace mucho tiempo por los seres humanos.³ Los primeros usos de la palabra "fermentación" en relación con la elaboración del vino fue en referencia a la aparente "ebullición" en el mosto que proviene de la reacción anaeróbica de la levadura con el azúcar en el jugo de uva y la liberación de dióxido de carbono. El latín *fervere* significa, literalmente, hervir. A mediados del siglo XIX, Louis Pasteur tomó apuntes de la conexión entre la levadura y el proceso de la fermentación en el que la levadura actúa como catalizador y mediador a través de una serie de reacciones que convierten el azúcar en alcohol. El descubrimiento de la vía de Embden-Meyerhof por Gustav Embden, Otto Fritz Meyerhof y Jakub Karol Parnas a principios del siglo XX contribuyó más a la comprensión de los complejos procesos químicos involucrados en la conversión del azúcar en alcohol.⁴

Imagen 9. Fermentación del Vino. Creative Commons 2017 por Fundación Wikipedia, INC.

“El proceso de fermentación del vino hace referencia a la función catalizadora que convierte el mosto o jugo de uva en una bebida alcohólica. Durante la fermentación, la levadura interactúa con los azúcares del mosto para crear etanol -comúnmente conocido como alcohol etílico- y dióxido de carbono (CO₂, como un subproducto). En la elaboración del vino la temperatura y la velocidad de la fermentación son factores importantes, así como los niveles de oxígeno presentes en el mosto al inicio de la fermentación. El riesgo de la fermentación detenida y el desarrollo de varios defectos del vino también pueden ocurrir durante esta etapa, que puede tardar de 5 a 14 días de fermentación primaria y, potencialmente, entre otros 5 y 10 días para una segunda fermentación. La fermentación se puede realizar en tanques de acero inoxidable, en cubas de madera abierta, dentro de un barril y también dentro de la botella como ocurre en la producción de muchos vinos espumosos -cava y champán entre otros- durante la segunda fermentación.

En la elaboración del vino, se hace distinción entre las levaduras silvestres que están presentes de forma natural en las bodegas, viñedos y en las propias uvas (a veces conocida como la "pruina" o el "rubor" de la uva) y levaduras cultivadas, que son específicamente aisladas e inoculadas para su uso en la elaboración del vino. Los géneros más comunes de levaduras silvestres que se encuentran en la elaboración del vino incluyen *Candida*, *Klöckera/Hanseniaspora*, *Metschnikowiaceae*, *Pichia* y *Zygosaccharomyces*. Las levaduras silvestres pueden producir vinos de alta calidad y de sabor único; sin embargo, a menudo

21

son impredecibles y pueden presentar rasgos menos deseables para el vino e incluso pueden contribuir a su deterioro. Los tradicionales fabricantes de vinos, sobre todo ; no obstante, muchos fabricantes prefieren controlar la fermentación con predecibles levaduras cultivadas. Las levaduras cultivadas más utilizadas en la elaboración del vino pertenecen a la especie *Saccharomyces cerevisiae*. Dentro de esta especie son varios cientos de diferentes cepas de levadura que se pueden utilizar durante la fermentación para afectar el calor o el vigor del proceso y mejorar o eliminar ciertos sabores característicos del varietal. El uso de diferentes cepas de levaduras son una importante contribución a la diversidad de vinos, incluso entre la misma variedad de uva.

Durante la fermentación, hay varios factores que los fabricantes de vino deben tener en cuenta. El más notable es el de la temperatura interna del mosto. El propio proceso bioquímico de la fermentación crea una gran cantidad de residuos de calor que puede sacar el mosto del rango de la temperatura ideal para el vino. Normalmente, el vino blanco se fermenta entre 18 y 20°C aunque un fabricante de vino puede optar por utilizar una temperatura más alta para llevar a cabo parte de la complejidad del vino” (Es.wikipedia.org, 2017).

Observamos un concepto más detallado que los anteriores pero sin aporte audiovisual que ayude a entender el proceso, tampoco explica cómo ha de llegar el mosto para ser fermentado en los tanques de fermentación ni las máquinas que intervienen en dicho proceso, lo cual teniendo en cuenta la integración del proceso de desfangado en esta animación ayudarían a entender mejor el proceso.

Además de nuevo observamos que la explicación está centrada en la producción de vino tinto, ya que este a diferencia de los vinos blancos como en el caso del Jerez que es prensado antes de comenzar la fermentación, se comienza a fermentar dentro de la uva sin prensar para que adquiera el color tinto.

Tras ser obtenido el mosto, limpiado y fermentado se podría decir que ya tenemos vino. Pero estaríamos hablando de un vino joven, por ello es necesario el envejecimiento del vino, es decir, el sistema de soleras que es el utilizado en el marco de Jerez.

importancia: todo el vino que produzca estará envejecido por un caldo mucho más antiguo que otros, conformando de este modo el activo más importante de la bodega” (Es.wikipedia.org, 2017).

En este concepto observamos que, si bien es completo y explica el sistema y las partes que intervienen en él, sería mucho más sencillo de entender con un aporte audiovisual en el que se observe el recorrido del vino y muestre los puntos clave del mismo.

Debido a las carencias observadas en la explicación de conceptos anteriormente observada en wikipedia es necesario la creación de material audiovisual que ayude a explicar y entender mejor los conceptos descritos. Los cuales no solo se publicaran en el proyecto de wikimedia commons sino que también podrán ser usados por parte del consejo regulador para complementar sus conceptos y también por parte de cualquier bodega que quiera publicarlos en sus páginas web o utilizarlos en tours y guías turísticas que apoyen la explicación del guía encargado de la visita.

6.2 Conceptos animados

Tras ser analizados los procesos de creación del vino y contrastados estos en Wikipedia, es hora de ir esbozando los conceptos animados. Para realizar los conceptos animados primero se intensifica el análisis de los conceptos que ayude a ir teniendo una idea clara de todo el proceso desde que se recoge la uva hasta que es considerada vino, qué tipos de maquinas entran a formar parte del proceso y qué pasa en cada momento. Para ello nos basamos en las detalladas explicaciones del Consejo Regulador de Vinos de Jerez (Vinos de Jerez, 2017), además se contacta con el consejo regulador para una mejor orientación de las animaciones. También se investiga el material audiovisual existente, por parte de bodegas, documentales como los de (Spain Web TV, 2012) y (Blanco, 2014) y empresas de maquinaria agrícola (Marzola.es, 2017) para entender mejor el funcionamiento de algunas máquinas.

Posteriormente se van creando los storyboards de las animaciones y diseñando las máquinas de forma que se vea exactamente qué es lo que va ocurriendo en cada momento (véase Anexo 10.2). Una vez creados los storyboards es el momento de pasar a crear las

animaciones en 3D. Para ello utilizaremos la herramienta Blender (Blender Foundation, 2017), un programa de software libre para la creación de animaciones en 3D. También para algunos modelos nos serviremos de repositorios de modelos 3D (Blend Swap, 2017).

Para aspectos más técnicos sobre la ejecución de las animaciones se acude a tutoriales como (Quevedo, 2011) y (Martinez, 2013). A continuación iremos describiendo los conceptos a animar y cómo se explican a través de las animaciones.

6.2.1 La vendimia

Es el proceso en el cual se cosecha la uva para la elaboración de vino, solo emplearemos el concepto de vendimia cuando el fin sea el anteriormente indicado puesto que para la uva de mesa hablaremos de cosecha.

Actualmente, con los adelantos tecnológicos que cuenta este sector, podemos diferenciar entre dos tipos de vendimias: la vendimia manual y la vendimia mecanizada.

6.2.1.1 La vendimia manual

Como su propio nombre indica es en la que se cosecha la uva manualmente, puede ser más selectiva, pudiendo discriminar aquellos racimos que no se consideren en su grado óptimo para su cosecha y obteniendo una mejor calidad pero con un mayor coste.

Las fechas en las que se realizan la vendimia varían entre Agosto y Septiembre en el Marco de Jerez, dependiendo fundamentalmente del grado de maduración de la uva que debe ser como mínimo de 10,5° baumé (o alcohol potencial). La fecha de la vendimia responderá a un equilibrio entre el agricultor que tenderá a adelantar su fecha por miedo a que las lluvias puedan afectar al estado sanitario de la uva y a que estas puedan llegar a caerse de la vid, y el bodeguero que busca el punto óptimo de graduación y acidez de la uva.

A parte de esto, es necesario contar con una estructura definida de personal cualificado capaz de organizar todo el proceso, la cual debe contar con: capataces, los cuales guiarán y marcarán el ritmo de corte de la uva a los jornaleros-porteadores; jornaleros-porteadores,

que se encargarán de cortar y transportar el fruto hasta los camiones; cestas, cuya capacidad puede llegar hasta los 18 kg de uva; camiones, los cuales son esperados por el personal de transporte, quienes llevarán el fruto rápidamente para no estropear ni alterar su estado hasta la bodega, en donde el personal de bodega analizará una muestra de la uva para corroborar su estado óptimo y continuará con el proceso.

En esta animación veremos un ejemplo de viña, en la que un jornalero va cortando la uva y metiendola en cestas, esto puede ayudarnos a comprender mejor cómo se cosecha la uva de forma manual, hacernos una idea de como se dispone una viña y dentro de ella como crece la uva de una forma más amena y mucho más gráfica. De esta forma complementa al concepto descrito y se pueden apoyar uno en el otro.



Imagen 11. Vendimia manual. Creative Commons 2017 por Pedro Rougeot.

Podemos ver el concepto animado final a través del siguiente enlace:
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Vendimia_manual.ogg

6.2.1.2 La vendimia mecánica

Este tipo de vendimia va adquiriendo cada vez más importancia, debido a que su coste es más bajo que la manual y se puede cosechar una mayor extensión de viña en un menor tiempo. Pero también requiere de unas características específicas para poder llevarse a cabo, las viñas deben estar en espaldera¹, el espacio entre los liños² debe ser mayor y la altura la adecuada para que la máquina pueda llegar correctamente (Soygourmet.es, 2017).

El grado de madurez será más importante ya que la máquina agita la vid y las uvas van cayendo, por lo tanto tenderán a caer las más maduras. Por esto mismo el estado de la máquina y los remolques adquieren una mayor importancia, y habrá que limpiarlos y prepararlos cada día. Es también importante controlar la capacidad de los remolques, no llenarlos en exceso puesto que el peso podría aplastar las uvas. También hay que tener en cuenta la cercanía del viñedo con la bodega, hay que transportar continuamente la uva y de la forma más rápida posible para no dañarla. Finalmente, también es importante la temperatura, se buscan las temperaturas más frías, por lo tanto se deberá hacer al amanecer, atardecer o de noche.

Por último, la acción del hombre no es menos importante en este tipo de vendimia puesto que deberá buscar las revoluciones justas ya que unas revoluciones demasiado bajas podrían dejar muchas uvas en la vid, mientras que unas revoluciones demasiado altas podrían romper la vid, por lo tanto será el hombre que maneje la máquina el que vendimie y ajuste la máquina para sacarle el máximo partido.

Para este concepto se hará una animación en la que se vea la máquina en funcionamiento, pasando por un liño que está a la altura precisa para que la máquina pueda trabajar. Después se verá por dentro la máquina, pudiendo observarla en funcionamiento, viendo cómo actúan las varillas que agitan las vides y cómo un sistema de cintas transportadoras van llevando la uva hasta los depósitos de la máquina para que, posteriormente, vuelque la

¹ Tipo de cría de viña en forma de "T" que otorga una anchura y altura adecuada para ser recolectada a máquina.

² Hilera de vides, dispuestas una tras otra, que conforman el viñedo dejando un carril entre ellas.

uva cosechada en un remolque. Esta animación ayudaría a entender cómo funciona la máquina, cómo van cayendo las uvas, cómo se vendimia la misma y las condiciones que esta necesita para la correcta cosecha.

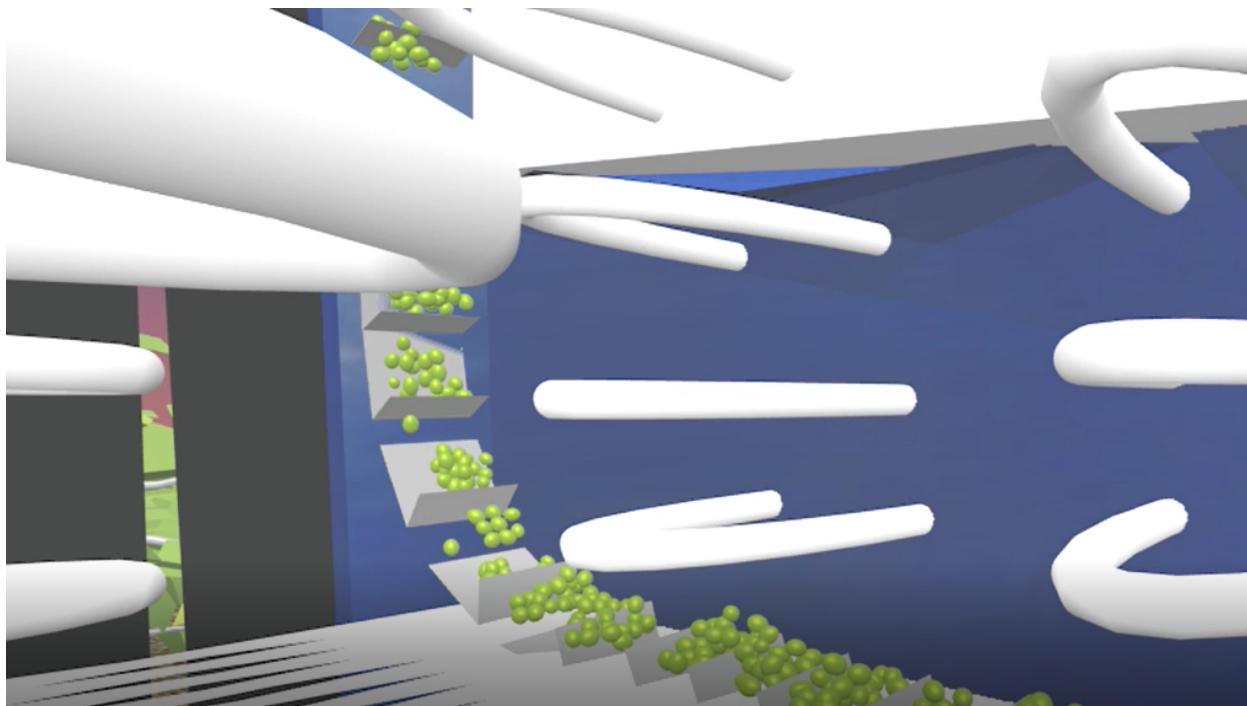


Imagen 12. Vendimia mecánica. Creative Commons 2017 por Pedro Rougeot.

Podemos ver la animación final a través del siguiente enlace:

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Vendimia_mecanizada.ogg

6.2.2 Recepción, despalillado y molturación

Cuando la uva es vendimiada, llega al lagar de mano de los transportistas. Estas se reciben en las tolvas de recepción que, mediante un sistema de tornillos sin fin, van pasando a la siguiente unidad operativa, la cual sería la despalilladora la cual, mediante un sistema de palas, va golpeando las uvas para sacarlas del raspón. El despalillado es un proceso opcional pero un exceso de palillos y de rotura de los mismos puede aportar unos aromas herbáceos no muy agradables en el vino.

El despalillado, en el caso de la vendimia mecánica, no tendría cabida ya que las uvas ya estarían desgranadas y separada de los palillos.

Las uvas caerían a la molturadora la cual, mediante dos rodillos de caucho, va presionando las uvas, rompiendo el hollejo o piel de la uva y separando la pulpa. Mediante esta operación se saca el mosto de mayor calidad o mosto de primera yema. La pasta o mezcla de material líquido y sólido pasaría a la prensa (Viveros Barber, 2014).

Para este concepto se realizará un ejemplo de lagar con una tolva de recepción en la que vemos cómo va cayendo la uva y, mediante el tornillo sin fin, llega a la despalladora. A continuación veremos cómo la despalladora desgrana la uva y esta va cayendo a la molturadora, la cual irá estrujando las uvas mediante el sistema de rodillos. Por último, volveremos a la despalladora para ver cómo expulsa los palillos de la uva.

Podemos ver la animación final a través del siguiente enlace:

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Despalladora_y_molturadora.ogg

6.2.3. Prensado de la uva.

Tras la recepción en el lagar y su despallado, la uva molturada es trasladada a la prensa para sacar de ella todo mosto posible; esta ejerce fuerza sobre la uva para exprimirla. Actualmente distinguimos dos tipos de prensa: la prensa neumática y la prensa hidráulica. La prensa neumática es horizontal, la uva se coloca dentro, mientras la máquina gira continuamente para que la presión sea homogénea; un “balón” neumático va hinchándose en su interior empujando la uva contra la pared de la prensa hasta aplicar las presiones correspondientes. La prensa hidráulica puede ser horizontal o vertical, y utiliza mediante un tornillo la fuerza hidráulica directamente a la uva para aplicar las presiones correspondientes.

Distinguimos tres tipos de mosto según la presión aplicada, mosto de primera yema, mosto de segunda yema y mosto prensa. Mosto de primera yema, es el obtenido de la molturación y en la prensa con presiones inferiores a 2 kg/cm², este es el mosto de mayor calidad y que será utilizado para vinos generosos; aproximadamente un 65% del mosto es de primera yema. Mosto de segunda yema, es el obtenido en la prensa con presiones inferiores a 4 kg/cm²; aproximadamente un 23% del mosto es de segunda yema. Mosto prensa, es el obtenido con presiones superiores a los 6 kg/cm², solo el mosto procedente de un rendimiento de 70 litros por cada 100 kilogramos podrá ser utilizado para la elaboración de

vino de Jerez, es decir, el Consejo Regulador de Vinos de Jerez solo denominará como vino de Jerez 70 litros de cada 100 kilogramos de uva. El resto de mosto resultante de presiones superiores a las citadas anteriormente podrán ser utilizados para la elaboración de vinos no cualificados, para su destilación o para la obtención de otros subproductos como orujos, etc.

Para esta animación se realizará un modelo de prensa, en concreto de prensa vertical, la cual actuará a tres distintas presiones obteniendo las tres fracciones de mosto citadas anteriormente: mosto yema, mosto de segunda yema y mosto prensa. Tras esto observaremos cómo es desechada la pasta resultante tras el prensado.

Podemos ver el resultado final de la animación a través del siguiente enlace:
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Prensado_de_uva.ogg

6.2.4 El desfangado y fermentación del mosto

Tras la obtención del mosto a través de la fuerza de la prensa, este es conducido mediante un sistemas de tuberías hacia tanques de fermentación donde permanecerán entre dos y tres meses para convertirse en vinos jóvenes. Antes de reposar en los tanques de fermentación deben de prepararse para ello, este paso previo se conoce por desfangado.

El desfangado es el proceso para limpiar y clarificar el mosto; esto se consigue añadiendo ácido tartárico, normalmente en polvo, para corregir el PH del mosto y que contribuye a tener vinos equilibrados y sanos, reduciendo el peligro de contaminaciones bacterianas. Una vez equilibrado el PH se le añade anhídrido sulfuroso, para prevenir la oxidación y sus posibles infecciones bacterianas, en dosis que pueden variar entre los 60/100 mg/L, según el estado sanitario de la uva. Este es añadido normalmente en forma de gas y directamente a las tuberías.

Una vez corregido el PH y tratado el mosto para prevenir su oxidación se procede al desfangado mediante un sistema conocido como decantación del mosto. Este proceso consiste en reposar el mosto en tanques sin que comience la fermentación, para que la materia sólida que pueda contener el mosto vaya cayendo por su propio peso al fondo, limpiándose y clarificándose. Una vez desfangado el mosto, limpio y sin turbios, es trasegado hasta los tanques de fermentación; en estos tanques será donde tenga lugar la fermentación.

La fermentación es el proceso natural en el que los azúcares de la uva, normalmente fructosa y glucosa, son transformados en alcohol mediante un agente fermentativo, las levaduras. Este proceso comienza normalmente con un método conocido como “pies de cuba”, este proceso consiste en añadir entre un 2% y un 10%, del total de un mosto en plena fermentación, para agilizar el proceso. A pesar de que este proceso se realiza con levaduras espontáneas, cada vez más se ha aprovechado este proceso para seleccionar cepas de levaduras autóctonas que mejor cualidades aportan al vino.

Podríamos distinguir dos fases en la fermentación: la fermentación tumultuosa y la fermentación lenta. La fermentación tumultuosa tiene una duración variable, pero en el marco de Jerez, llevándola a cabo en tanques de fermentación de acero inoxidable y controlando la temperatura entre los 23° y los 25° podríamos hablar de aproximadamente una semana en la que la mayoría de los azúcares son convertidos en alcohol. Tras esto comienza la fermentación lenta en la que la pequeña parte de los azúcares que quedan en el mosto serán transformados en alcohol durante las siguientes semanas, no siendo necesaria su refrigeración.

En esta animación se podrá observar cómo el mosto saliente de la prensa es conducido a través de las tuberías, siendo tratado con anhídrido sulfuroso en forma de gas. Tras esto el mosto llegará a un tanque para ser tratado con ácido tartárico donde, posteriormente, reposará para clarificarse por decantación. Una vez tratado el mosto, limpio y sin turbios será de nuevo conducido por la tubería hasta el tanque de fermentación donde tras el paso del tiempo que se reflejará en forma de reloj, será vino joven.

Podemos ver el resultado final de la animación a través del siguiente enlace:
<https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Fermentacion.ogg>

6.2.5 El sistema de soleras

El sistema de soleras es el método utilizado en el marco de Jerez para el envejecimiento del vino y el brandy. Este sistema consta de tres escalas de botas llamadas en su conjunto andana. Las botas son barriles de roble americano con una capacidad que oscila entre los 250 y 600 litros; los cuales no se llenan completamente (Martorell, 2017) (Brandy de Jerez, 2017).

La andana está formada por la solera, la escala más cercana al suelo y que contiene el vino con más añada, la 1ª criadera es la que se encuentra inmediatamente superior a la solera y contiene un vino medianamente envejecido, por último encontramos la 2ª criadera, es la escala superior de las tres citadas y contiene el vino más joven. Todo lo que esté situado sobre la 2ª criadera se conocen como sobretablas y contiene el vino joven (Ruiz, 2014).

El vino para su embotellado será extraído de la solera (“saca”), no pudiendo sacarse más de un tercio de su contenido, el vino que ha sido embotellado será repuesto con el de la escala inmediatamente superior, es decir, la 1ª criadera. Esta acción se denomina “rocío”. El vino sustraído a la 1ª criadera, igualmente no mas de un tercio, será repuesto de la 2ª criadera y esta a su vez será rociada con el vino joven procedente de la sobretabla. Por lo tanto, el vino resultante de la solera será una mezcla de todas las vendimias utilizadas y hablaremos de edades o añadas medias.

Este concepto animado mostrará un ejemplo de andana, en el que se procederá a la saca de la solera para su embotellado, esta será rociada con vino proveniente de la primera criadera que, posteriormente, será rociada con vino de la segunda criadera. Finalmente la segunda criadera será rociada con vino joven de la sobretabla.

Podemos ver el resultado final de la animación a través del siguiente enlace:
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Sistema_de_soleras.ogg

7. Investigación práctica

Creados los conceptos animados y subidos a la plataforma Wikimedia Commons se procederá a la investigación práctica; la cual tratará de resolver dos cuestiones: si se comprenden mejor los conceptos con apoyo audiovisual o no y medir el impacto que las animaciones han tenido.

Para el primer punto se crea una encuesta con dos secciones: una enfocada a la comprensión del concepto escrito y otra a la comprensión del concepto animado (véase Anexo 10.4). Las encuestas son creadas con la herramienta de Google Formularios ([Docs.google.com](https://docs.google.com), 2017). Para el segundo punto, además de subir las animaciones a Wikimedia Commons, se contará con las herramientas de medición de la plataforma para medir el impacto que las animaciones han generado ([Es.wikipedia.org](https://es.wikipedia.org), 2017).

7.1 Análisis de la encuesta

Las encuestas contarán con una pregunta de valoración del concepto en la que el encuestado deberá responder si cree haber entendido tal concepto o no. También contará con una pregunta técnica sobre el concepto explicado para intentar demostrar su comprensión. Por último una pregunta sobre preferencia del usuario, en la que se le preguntará al encuestado su preferencia a la hora de conocer un nuevo concepto.

Teniendo la encuesta confeccionada se difunde la misma a través de redes sociales (Facebook y Whatsapp) y directamente desde Google Formularios. La muestra que ha respondido la encuesta es un grupo de sesenta personas: hombres (44,3%) y mujeres (55,7%), de edades comprendidas entre los 18 y más de 50 años.

Analicemos los resultados obtenidos.

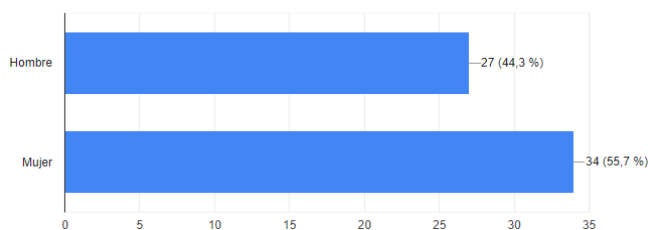


Figura 1. Mujeres vs hombres. Elaboracion propia.

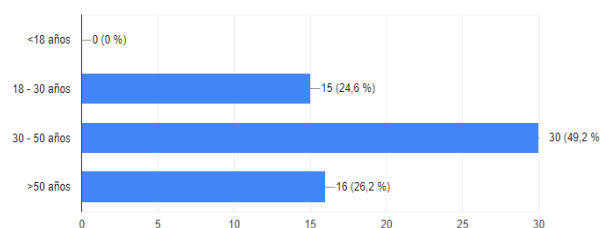


Figura 2. Edades. Elaboración propia

Respecto a la sección del concepto escrito, un 50,8% de los encuestados cree haber entendido totalmente el concepto frente a un 34,4% que cree haberlo entendido parcialmente, un 6,6% que cree haberlo entendido neutralmente y un 8,2% que cree no haberlo entendido parcialmente.

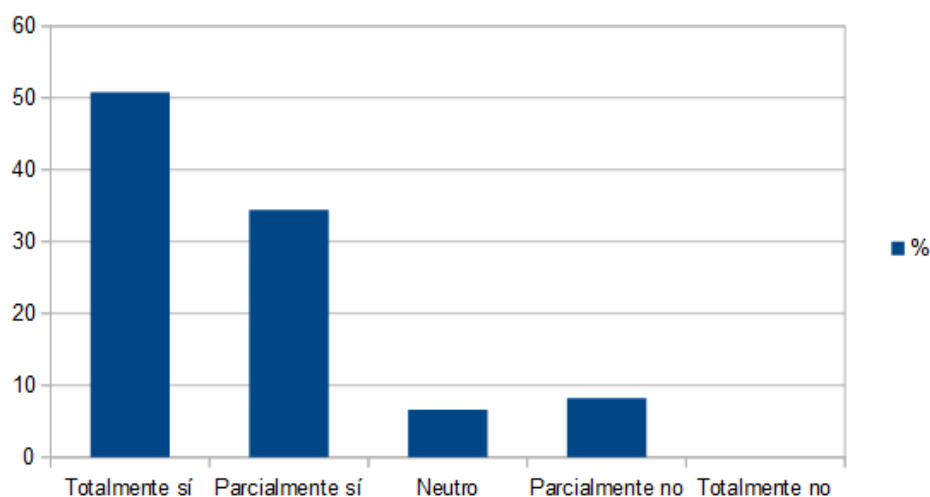


Figura 3. Opinión sobre comprensión escrita. Elaboración propia.

A pesar de ese 50,8% que cree haberlo entendido totalmente, a la pregunta de corroboración del entendimiento del concepto escrito, tan solo un 37,2% ha contestado correctamente.

En lo que al concepto animado se refiere, un 73,8% cree haber entendido el concepto totalmente frente a un 23% que cree haberlo entendido parcialmente, un 1,6% que se posiciona neutralmente y un 1,6% que cree no haberlo entendido parcialmente.

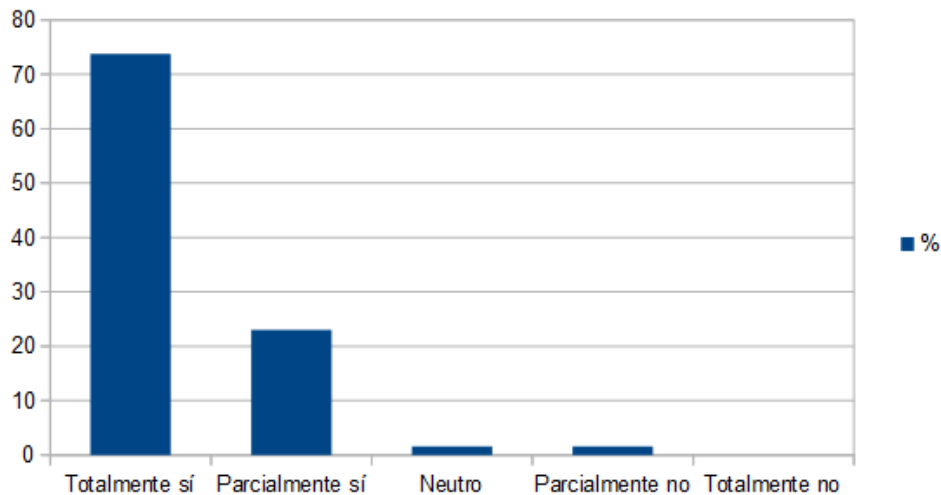


Figura 4. Opinión sobre comprensión del concepto animado. Elaboración propia.

Sin embargo, un 76,8% de los encuestados ha contestado correctamente a la pregunta sobre el concepto animado.

Sobre las preferencias de los usuarios a la hora de conocer un nuevo concepto, un 68,9% prefiere una explicación escrita apoyada con material audiovisual frente a un 26,2% que prefiere una explicación audiovisual y un 4,9% que optaría por un concepto escrito.

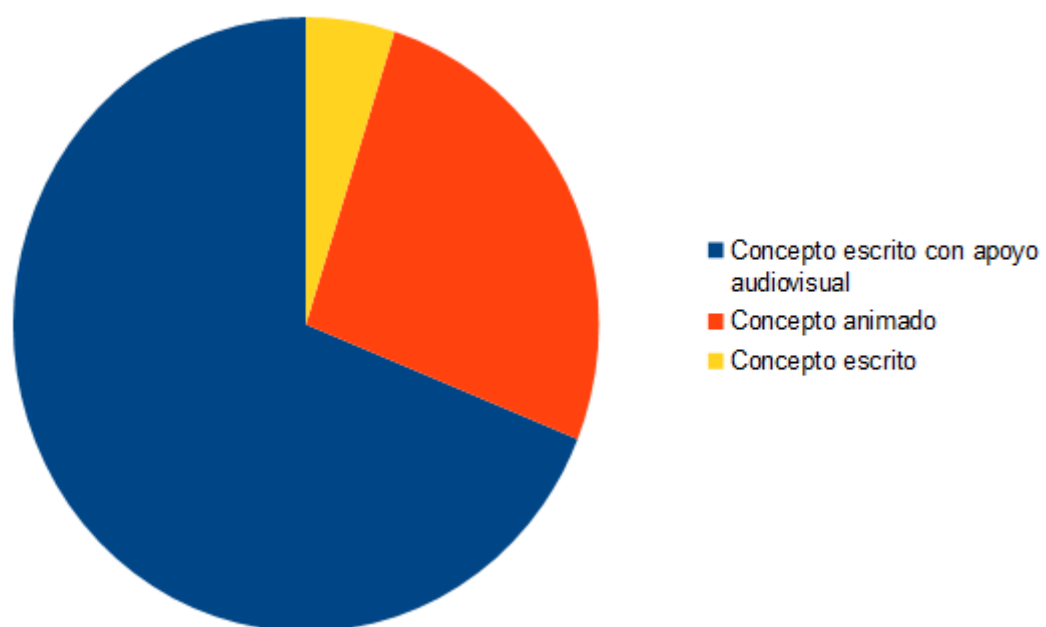


Figura 5. Preferencias del usuario. Elaboración propia.

7.2. Análisis del impacto de difusión de las animaciones

Mediante las herramientas de medición de Wikimedia Commons, analizaremos cuál ha sido la difusión que ha tenido hasta ahora los conceptos animados.

7.2.1. La vendimia manual

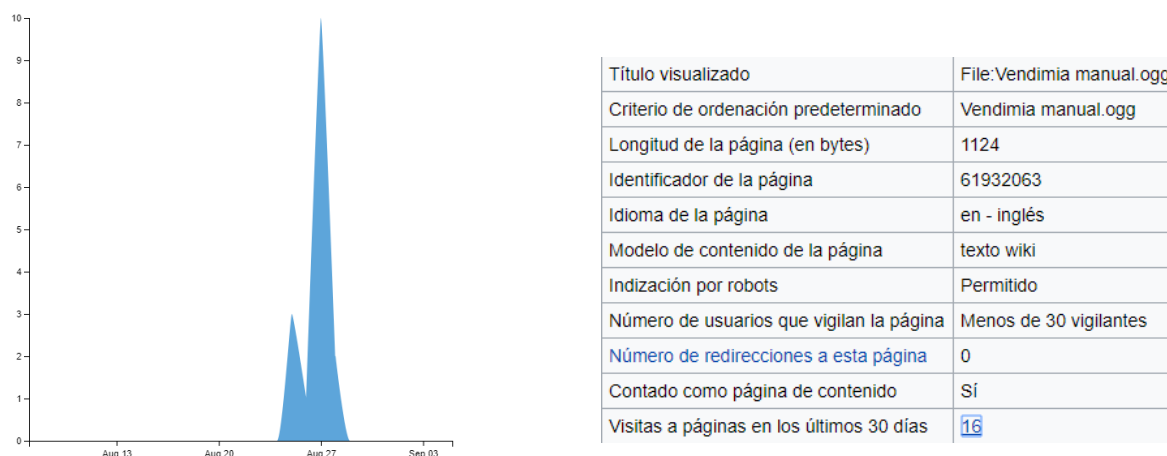


Figura 6. Información de «File:Vendimia manual.ogg». Creative Commons 2017 por Commons.wikimedia.org

Observamos que la animación ha tenido 16 visitas en 12 días, aunque en lo que a sus visualizaciones se refiere podemos ver picos, desde el día en el que se sube la animación hasta dos o tres días posteriores. No obstante, nos sale una media de 1,33 visualizaciones al día.

7.2.2. Vendimia mecanizada

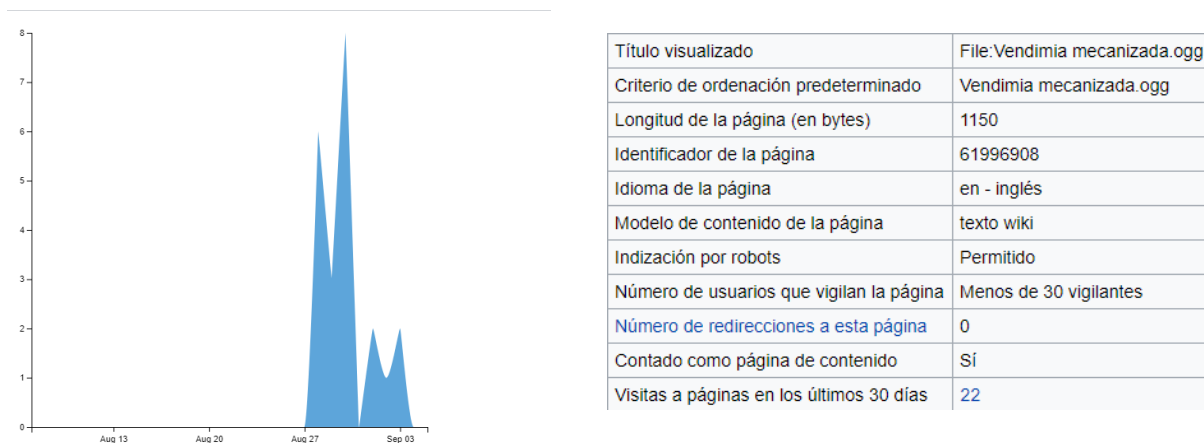


Figura 7. Información de «File:Vendimia mecanizada.ogg». Creative Commons 2017 por Commons.wikimedia.org

En esta animación observamos igualmente picos en sus visualizaciones, pero en esta ocasión vemos que siguen las reproducciones de forma continua, no con los números del día de subida, pero sí de forma continua. También podemos comprobar que este concepto animado ha obtenido 22 visualizaciones en 10 días que la misma ha estado disponible en la página. Esto nos refleja una media de 2,2 visionados al día.

7.2.3. Recepción, despallado y molturación

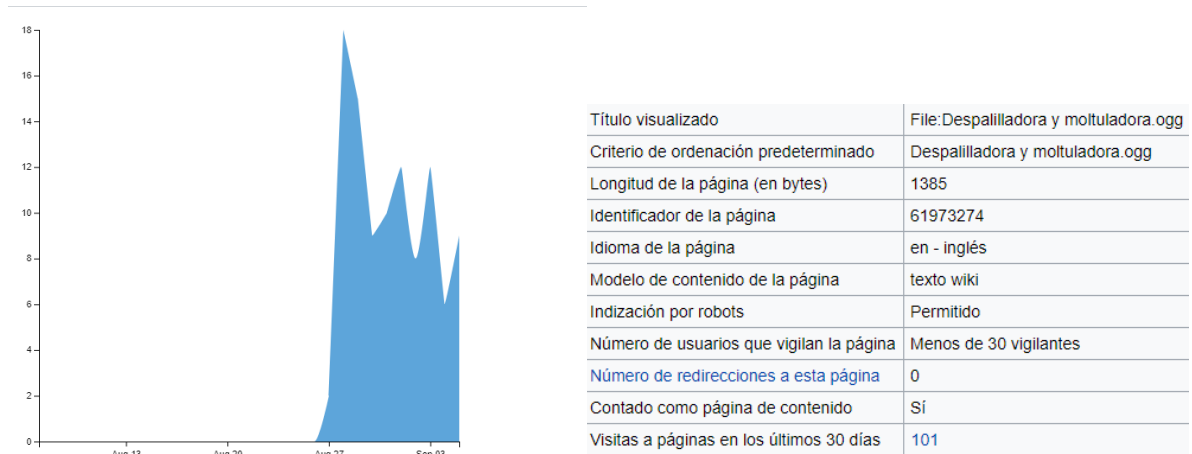


Figura 8. Información de «File:Despalladora y moltuladora.ogg». Creative Commons 2017 por Commons.wikimedia.org

En esta animación observamos que ha obtenido 101 visualizaciones en 11 días que la misma ha estado expuesta. Lo cual nos aporta una media de 9,18 visionados al día. Podemos ver que a pesar de un pico en el día de subida del concepto las visitas que este concepto obtiene son bastante continuas.

7.2.4. Prensado



Figura 9. Información de «File:Prensado de uva.ogg». Creative Commons 2017 por Commons.wikimedia.org

En esta animación podemos comprobar que el pico de visualización se produce un poco más tarde, sin embargo sus visualizaciones son bastante continuas obteniendo 71 visionados en 9 días. Esto nos da una media de 7,9 visionados al día.

7.2.5. Fermentación

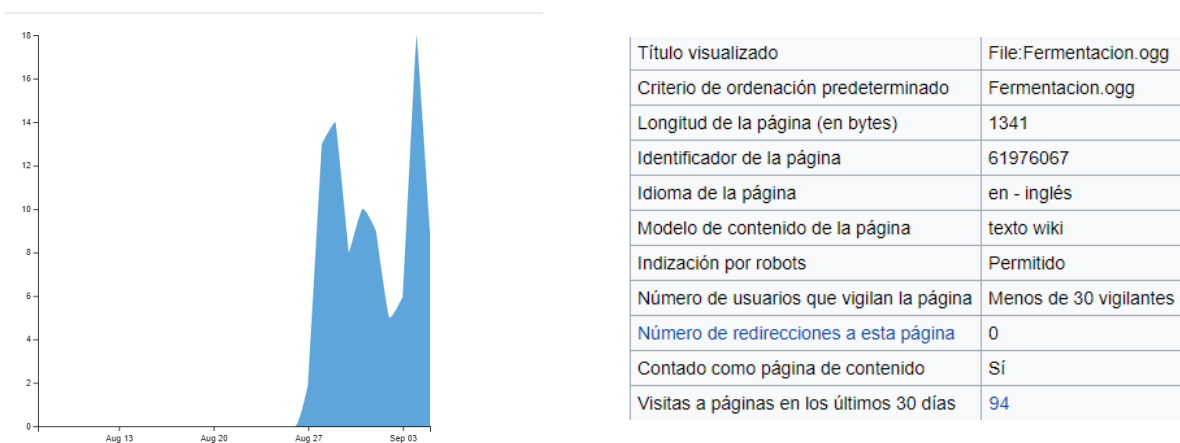
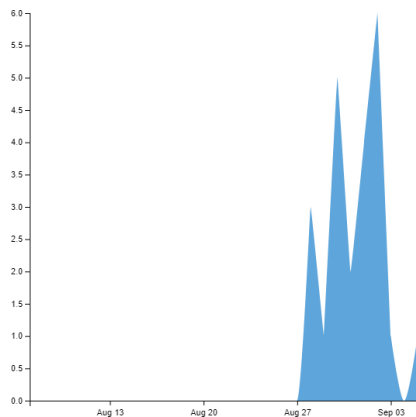


Figura 10. Información de «File:Fermentacion.ogg». Creative Commons 2017 por Commons.wikimedia.org

En esta animación obtendrán al alza en los siguientes días. Podemos ver que en 11 días se han obtenido 94 visionados lo cual nos aporta una media de 8,55 visiones al día. servamos que el pico de visualización se produce más tarde, mostrando una continuidad en las mismas. De esta forma nos puede aportar la idea de que las visualizaciones

7.2.6. Sistema de soleras



Título visualizado	File:Sistema de soleras.ogg
Criterio de ordenación predeterminado	Sistema de soleras.ogg
Longitud de la página (en bytes)	1148
Identificador de la página	61998191
Idioma de la página	en - inglés
Modelo de contenido de la página	texto wiki
Indización por robots	Permitido
Número de usuarios que vigilan la página	Menos de 30 vigilantes
Número de redirecciones a esta página	0
Contado como página de contenido	Sí
Visitas a páginas en los últimos 30 días	23

Figura 11. Información de «File:Sistema de soleras.ogg». Creative Commons 2017 por Commons.wikimedia.org

En esta animación el pico de visionados se produce más tarde pero cae posteriormente en su punto más bajo. No observamos demasiada continuidad en las visualizaciones lo cual no nos ayuda a hacernos una idea de cómo podrá ir evolucionando la difusión de la misma. Durante 10 días el concepto ha obtenido 23 visualizaciones dándonos una media de 2,3 visionados al día.

8. Conclusiones

Los resultados obtenidos respecto al objetivo de la investigación el cual es “comprobar si son más fáciles de comprender los conceptos a través de las animaciones”.

Estos resultados nos permiten concluir que, por lo general, se comprenden mejor los conceptos mediante las animaciones, así como la mayoría de las personas prefieren a la hora de aprender un nuevo concepto, una explicación escrita con apoyo audiovisual, observándose algunas variaciones.

Observamos que en la pregunta de corroboración sobre el concepto animado el acierto ha sido del 73,8% mientras que en la pregunta de corroboración sobre el concepto escrito el acierto ha sido del 37,2%. Por otro lado un 68,9% de los encuestados prefieren, basándose en sus anteriores experiencias, una explicación escrita con apoyo audiovisual mientras que un 26,2% de los encuestados prefieren un concepto audiovisual y solo un 4,9% prefiere una explicación escrita a la hora de aprender un nuevo concepto.

Por lo tanto podemos confirmar la hipótesis de que los conceptos se comprenden mejor a través de las animaciones, ya que un 76,8 % de los encuestados ha contestado correctamente a la pregunta de corroboración sobre el concepto animado frente a un 37,2 % de los encuestados que lo han contestado de forma correcta en el concepto escrito.

Respecto al objetivo de la investigación “medir el impacto de difusión de las animaciones” podemos concluir que las reproducciones son bastante continuas por lo general. Sin embargo, también podemos ver que cuanto más complejo es el concepto a explicar más visualizaciones obtiene.

Historial del archivo

Haz clic sobre una fecha/hora para ver el archivo a esa fecha.



	Fecha y hora	Miniatura	Dimensiones	Usuario	Comentario
actual	11:43 2 sep 2017		1m 27s, 720 × 576 (8,95 MB)	Pedrouca (discusión contribuciones)	{{Information Description= Se ha corregido la palabra "rocio" Source= Trabajo propio (own work) Date= 02/09/2017 Author= Pedrouca }}
revertir	20:23 28 ago 2017		1m 27s, 720 × 576 (9,78 MB)	Pedrouca (discusión contribuciones)	User created page with UploadWizard

Figura 12. File:Sistema de soleras.ogg. Creative Commons (2017) por Commons.wikimedia.org

User:Pedrouca

De Wikimedia Commons, el repositorio multimedia libre

Pedro Rougeot [\[editar \]](#)

I'm a 23 years old graduate in Advertising and Public Relations by University of Cádiz. I'm from Jerez de la Frontera(Spain).

I make 3D Blender animations, if i can help you with some 3D animations or any theme related with advertising, [contact me](#).

es-3

Este usuario puede contribuir con un nivel avanzado de español.

en-2

This user is able to contribute with an intermediate level of English.

fr-1

Cette personne peut contribuer avec un niveau élémentaire de français.

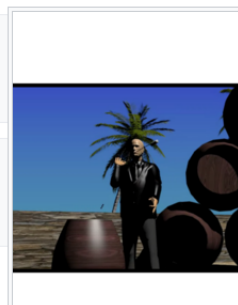


Figura 13. User:Pedrouca. Creative Commons (2017) por Commons.wikimedia.org

A la hora de subir nuestras obras a Wikimedia Commons, tenemos que indicar (entre otros datos) la autoría y licencia de la misma. Wikimedia Commons, ofrece la opción a cada usuario de completar su perfil con informacion que este desee compartir u ofrecer sobre si mismo (véase Figura 13). Estas funcionalidades de Wikimedia Commons permiten que, a la hora de visualizar la obra, aparezca el autor de la misma (véase Figura 12), y si este complete su perfil, podría acceder a la información del autor.

Además, hemos observado bastantes visionados en las animaciones en un corto periodo de tiempo. Estas, al estar publicadas en Wikimedia Commons y en Wikipedia permiten que puedan visualizarse desde cualquier parte del mundo, siempre y cuando la persona acceda al concepto donde estas se publican. Esto nos confirma la hipótesis de que la publicación de

obras en la plataforma Wikimedia Commons sirve para dar reconocimiento y difusión a nivel mundial de las mismas y de su autor.

Estos resultados son similares a los que se comenzaron a realizar a partir de 1920, cuando los enseñantes, debido a los avances cinematográficos, comienzan a utilizar material audiovisual para impartir docencia sobre todo en sus conceptos más complejos y abstractos. Así como durante la II Guerra Mundial los servicios militares utilizaron este tipo de enseñanzas para instruir a grandes masas en breves espacios de tiempo, poniendo de manifiesto el poder de su uso en la enseñanza.

Los resultados aquí obtenidos pueden servir de reflexión a los responsables de comunicación teniendo en cuenta esta vertiente del género audiovisual, la animación en tres dimensiones, como fuente de conocimiento. Así como a los centros educativos de cara a utilizar este tipo de enseñanza en sus centros. En este sentido pueden ser utilizados conceptos animados para la enseñanza, a fin de despertar el interés en los estudiantes y facilitar la comprensión de conceptos. Ya que la animación en tres dimensiones no tiene límites y se pueden realizar conceptos desde el área médico-científica hasta la ingeniería técnica. Reduciendo las limitaciones y los costes que supondría una enseñanza práctica, es decir, no sería necesario un cohete espacial para poder ver una simulación en tres dimensiones de ese mismo cohete. Produciendo el mismo efecto educativo en el alumno.

No obstante, este trabajo presenta algunas limitaciones como el tamaño de la muestra, el cual podría ampliarse, así como el contexto geográfico y la materia de estudio. En este sentido podría, de cara a futuras investigaciones, llevarse al ámbito educativo a fin de estudiar si su utilización en dicha área podría arrojar mejores resultados que el actual modelo de enseñanza, así como demostrar si se podría obtener un aprendizaje más práctico a través del uso de animaciones.

9. Bibliografía/ Webgrafía

- 19Tarretsnom65 (2016). Cosechadora de uva [imagen]. Recuperado de <http://commons.wikimedia.org>
- Bañales, J. (2013). Soy Gourmet: Vendimia mecánica vs vendimia manual. Arzuaga, España: Soy Gourmet. Recuperado de soygourmet.es
- Blanco, C. (2014). Rtve: Fabricando Made in Spain - La elaboración del vino de Jerez. Madrid, España: rtve. Recuperado de www.rtve.es
- Blend Swap, L. (2017). The Laundry Basket | Blend Swap. [online] Blendswap.com. Recuperado de: <https://www.blendswap.com/blends/view/85054>.
- Brandy de Jerez. (2017). The Production Process. [online] Recuperado de: <http://www.brandydejerez.es/en/our-philosophy/production-process>.
- Commons.wikimedia.org (2017). File:Sistema de soleras.ogg [Tabla] Recuperado de https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Sistema_de_soleras.ogg
- Commons.wikimedia.org (2017). Información de «File:Despalilladora y moltuladora.ogg» [Gráfico] Recuperado de https://commons.wikimedia.org/w/index.php?title=File:Despalilladora_y_moltuladora.ogg&action=info
- Commons.wikimedia.org (2017). Información de «File:Fermentacion.ogg» [Gráfico] Recuperado de <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?title=File:Fermentacion.ogg&action=info>
- Commons.wikimedia.org (2017). Información de «File:Prensado de uva.ogg» [Gráfico] Recuperado de https://commons.wikimedia.org/w/index.php?title=File:Prensado_de_uva.ogg&action=info

- Commons.wikimedia.org (2017). Información de «File:Sistema de soleras.ogg» [Gráfico]
Recuperado de
https://commons.wikimedia.org/w/index.php?title=File:Sistema_de_soleras.ogg&action=info

- Commons.wikimedia.org (2017). Información de «File:Vendimia manual.ogg» [Gráfico].
Recuperado de
https://commons.wikimedia.org/w/index.php?title=File:Vendimia_manual.ogg&action=info

- Commons.wikimedia.org (2017). Información de «File:Vendimia mecanizada.ogg» [Gráfico].
Recuperado de
https://commons.wikimedia.org/w/index.php?title=File:Vendimia_mecanizada.ogg&action=info

- Commons.wikimedia.org (2017). User:Pedrouca [Online] Recuperado de
<https://commons.wikimedia.org/wiki/User:Pedrouca>

- Docs.google.com. (2017). Google Forms - create and analyze surveys, for free.. [online]
Available at: <https://docs.google.com/forms/u/0/>.

- Es.wikipedia.org. (2017). Criaderas y soleras. [online] Recuperado de:
https://es.wikipedia.org/wiki/Criaderas_y_soleras.

- Es.wikipedia.org. (2017). Desfangado. [online] Recuperado de:
<https://es.wikipedia.org/wiki/Desfangado>.

- Es.wikipedia.org. (2017). Fermentación del vino. [online] Recuperado de:
https://es.wikipedia.org/wiki/Fermentaci%C3%B3n_del_vino.

- Es.wikipedia.org. (2017). Producción del vino. [online] Recuperado de:
https://es.wikipedia.org/wiki/Producci%C3%B3n_del_vino.

- Es.wikipedia.org. (2017). Vendimia. [online] Recuperado de:
<https://es.wikipedia.org/wiki/Vendimia>.

- Foundation, B. (2017). blender.org - Home of the Blender project - Free and Open 3D
Creation Software. [online] blender.org. Available at: <https://www.blender.org/>.

- Fundación Wikipedia (2017). Wikimedia Commons- Información de <<File:Prensado de uva.ogg>>. San Francisco, EE.UU.: Fundación Wikipedia. Recuperado de <http://commons.wikimedia.org>

- Himanen, Pekka (2014). La ética del hacker y el espíritu de la era de la información. <http://eprints.rclis.org/12851>

- Magnus, Manske (2008). Conjunto de uvas recolectadas para el prensado [imagen]. Recuperado de <http://commons.wikimedia.org>

- Martinez, Valentín (2013). Youtube: Tutorial agua [blender] varios fluidos. España: Martinez, Valentin. Recuperado de <http://www.youtube.com>

- Martorell, V. (2017). Vinos de jerez: guía rápida para principiantes. [online] Enoarquia.com. Recuperado de: <http://www.enoarquia.com/vinos-de-jerez-guia-rapida-para-principiantes/>.

- Marzola.es. (2017). Marzola Vinícola. [online] Recuperado de: <http://www.marzola.es/es/marzola-vinicola/maquinas-y-equipos-para-bodegas#ancla15>.

- Nevado, S. (2013). Youtube: De cómo se hace el vino. España: Sofia Nevado. Recuperado de <http://www.youtube.com>

- Quevedo, Diego (2011). Youtube: Crear caras a un círculo en blender. España: Quevedo, Diego. Recuperado de <http://www.youtube.com>

- Rigged Man With Walk Cycle | Blend Swap. [online] Blendswap.com. Recuperado de: <https://www.blendswap.com/blends/view/20564>.

- Rougeot, Pedro (2017). Vendimia manual [imagen]. Recuperado de <http://commons.wikimedia.org>

- Rougeot, Pedro (2017). Vendimia mecánica [imagen]. Recuperado de <http://commons.wikimedia.org>

- Ruiz, I. (2017). El vino de Jerez, sus crianzas y variedades. [online] Verema.com. Recuperado de: <https://www.verema.com/blog/verema/1162212-vino-jerez-sus-crianzas-variedades>.

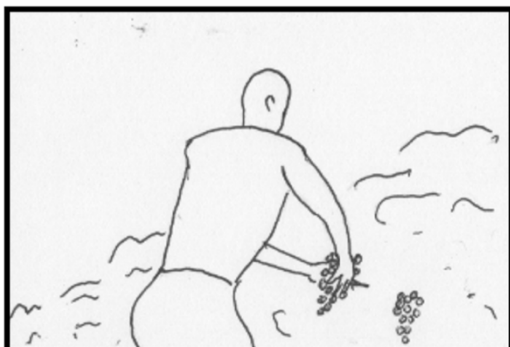
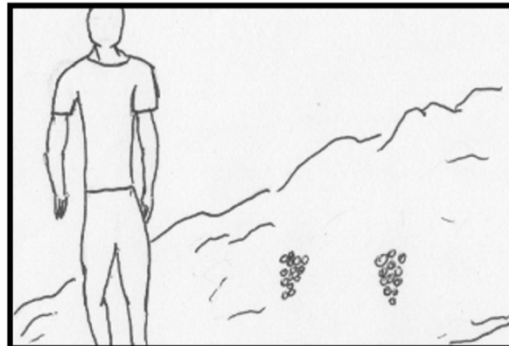
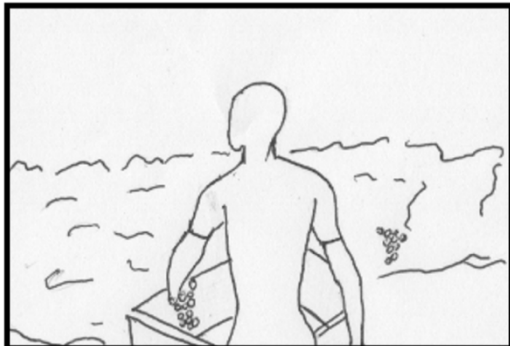
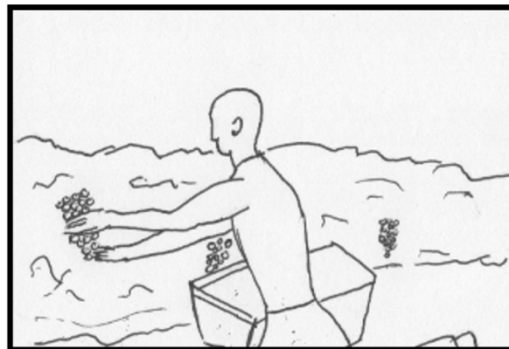
- Saorin, Tomás (2016). "El código fuente de cada maldita cosa. Programar, explicar, fabricar, desnudar y digitalizar". Anuario ThinkEPI, v. 10, pp. 284-290.
- Spain web TV (2012). Vimeo: Vídeo documental Bodegas Góngora. Sevilla, España: Spain web TV. Recuperado de <http://vimeo.com>
- Vinos de Jerez. (2017). La Vendimia. [online] Recuperado de: <http://www.sherry.wine/es/los-vinos/elaboracion/la-vendimia>.
- Vinos de Jerez. (2017). Vinificación. [online] Recuperado de: <http://www.sherry.wine/es/los-vinos/elaboracion/vinificacion>.
- Viveros Barber (2014). Vitivinicultura: Estrujado de la uva. Segundo paso en la elaboración del vino. Valencia, España: Viveros Barber. Recuperado de www.vitivinicultura.net

10. Anexos

10.2. Storyboards

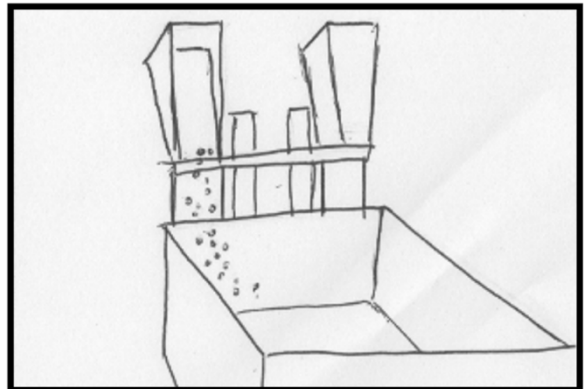
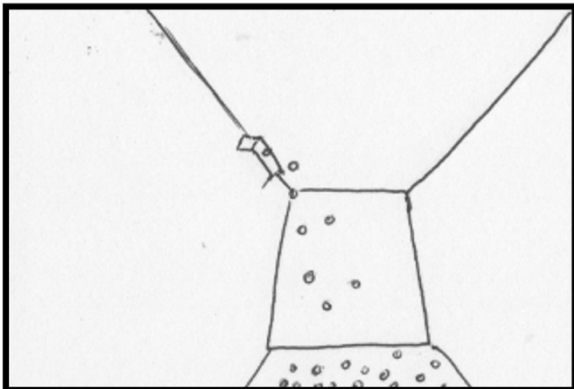
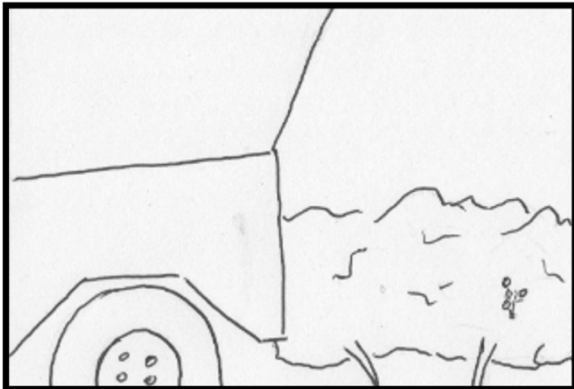
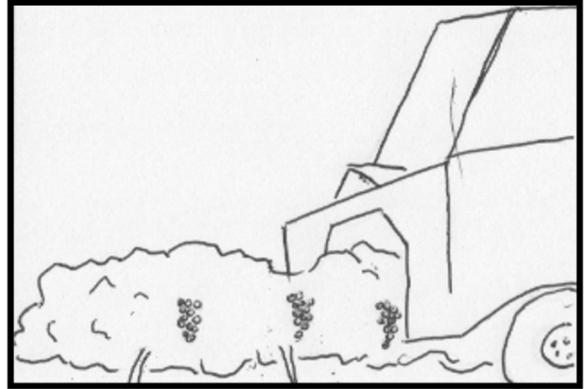
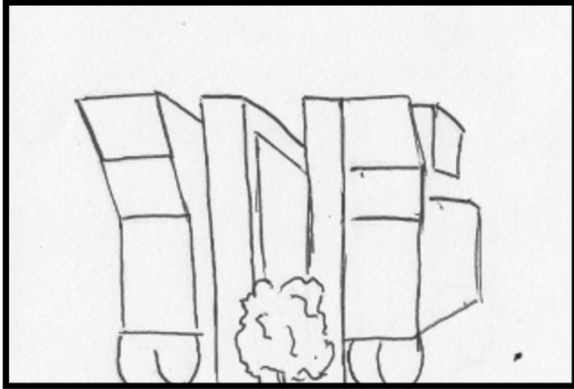
Todas las imágenes utilizadas para la concepción de los storyboards son de elaboración propia.

storyboard
vendimia manual



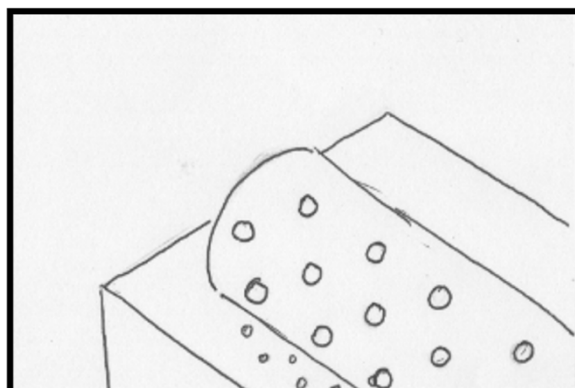
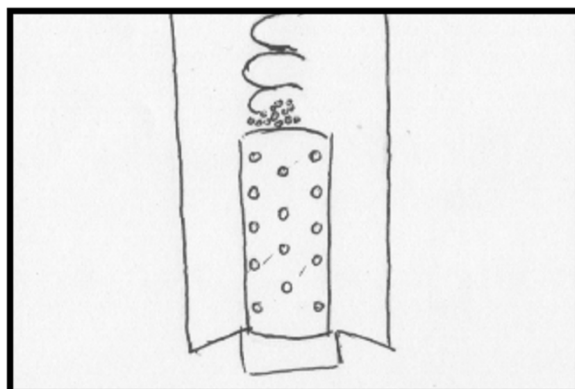
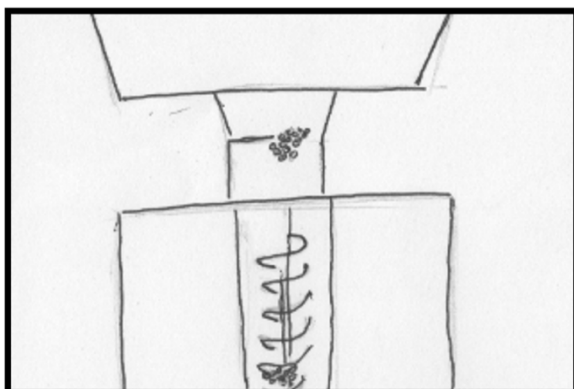
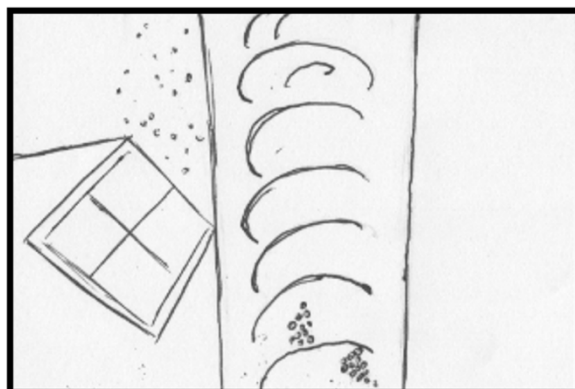
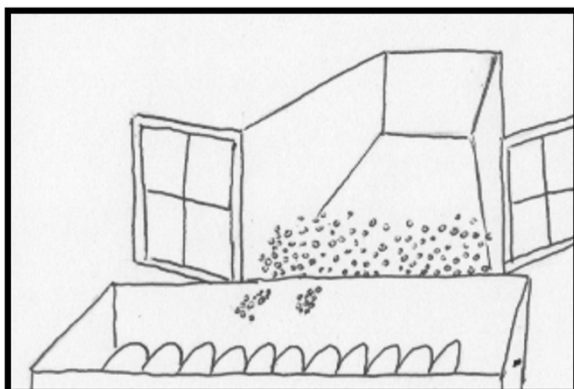
storyboard

vendimia mecánica



storyboard

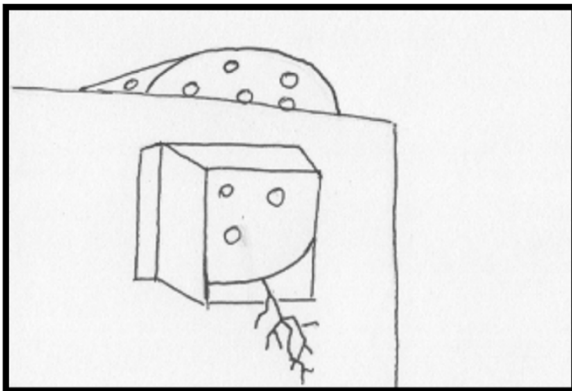
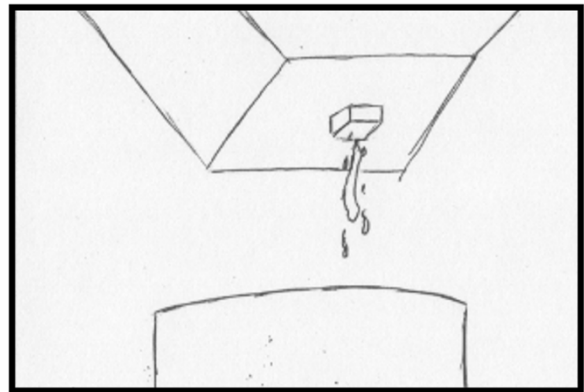
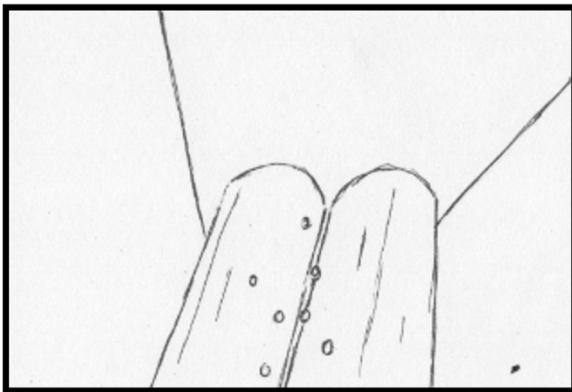
molturación y despalillado



1

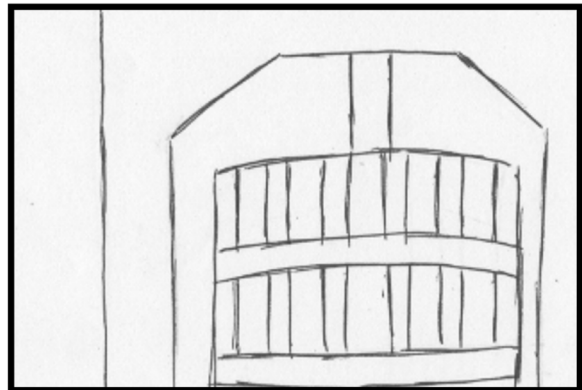
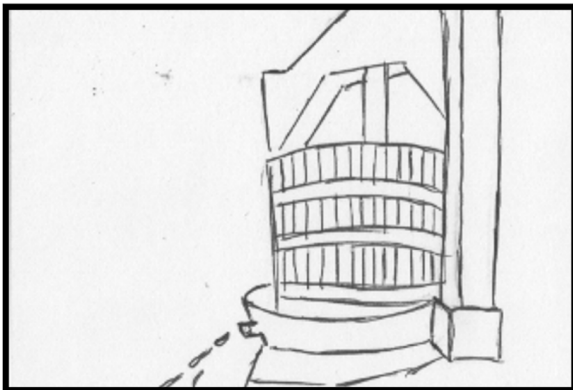
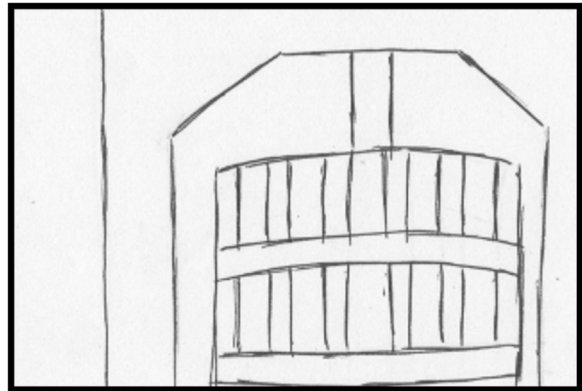
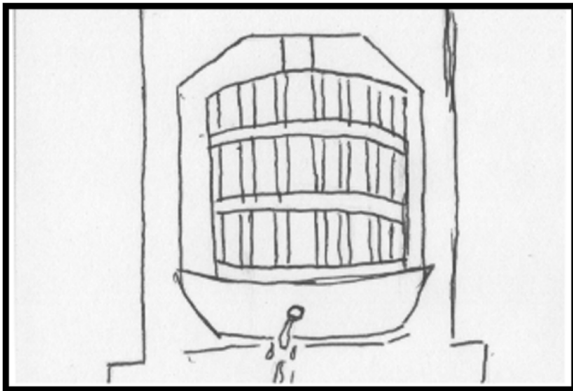
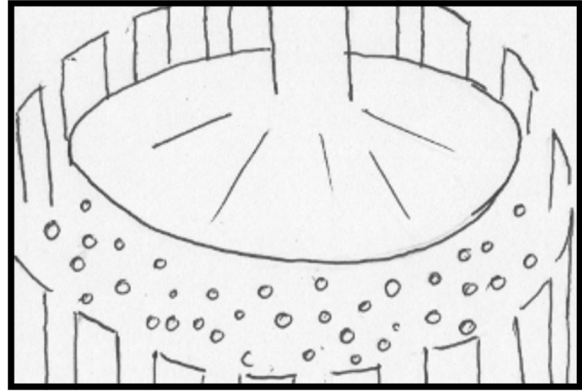
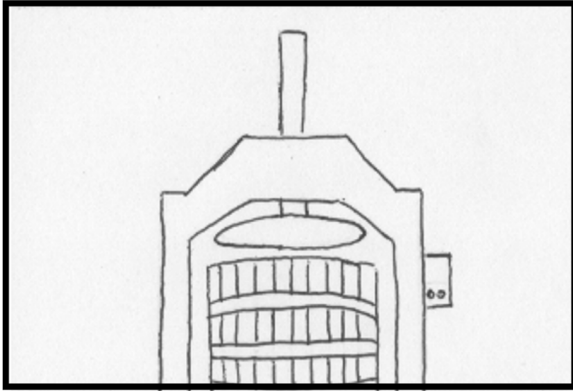
storyboard

molturación y despalillado



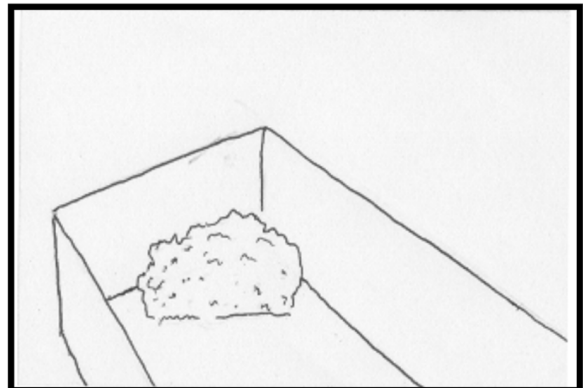
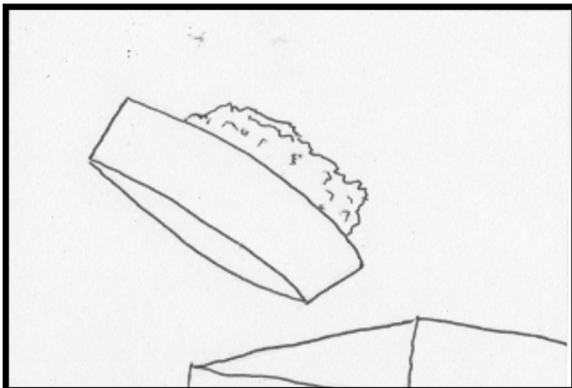
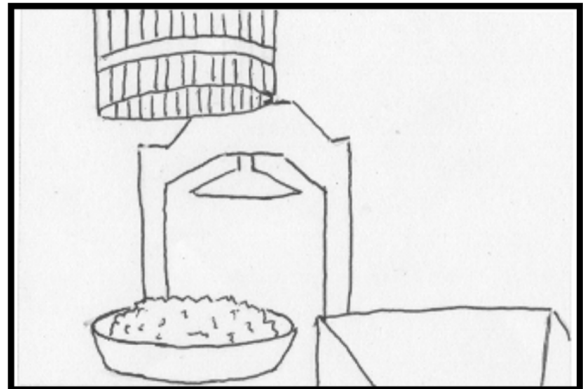
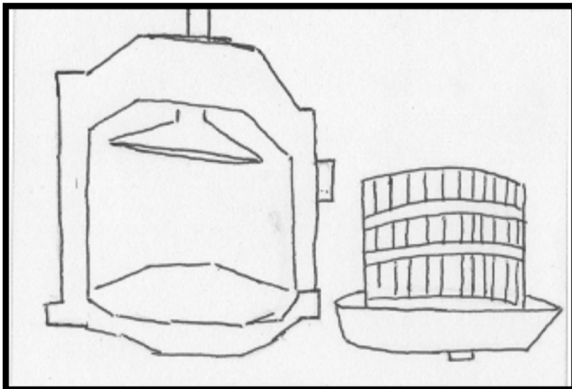
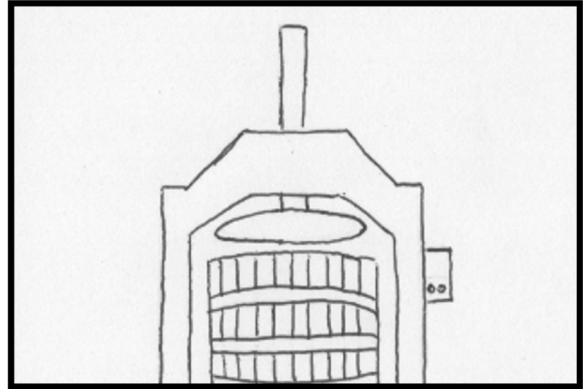
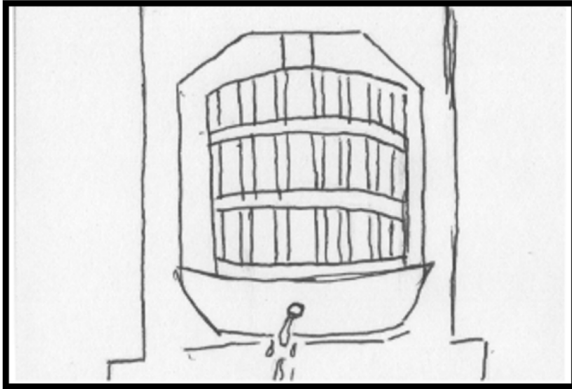
storyboard

prensado



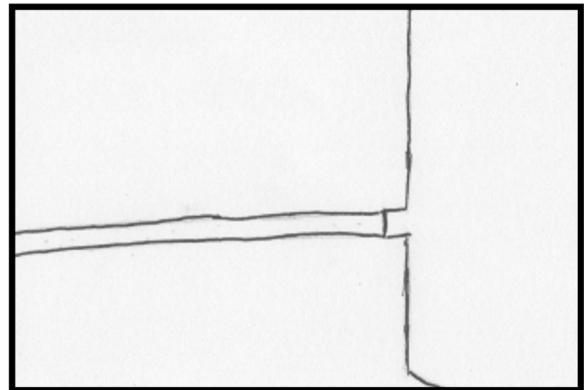
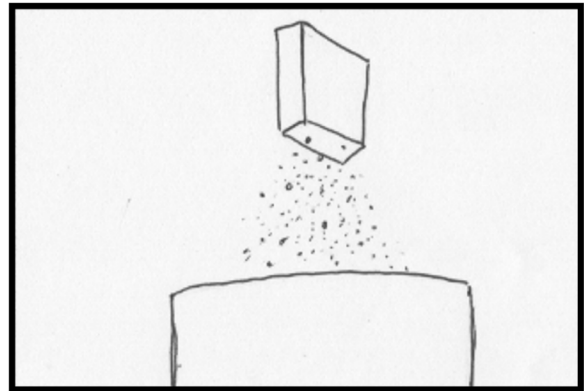
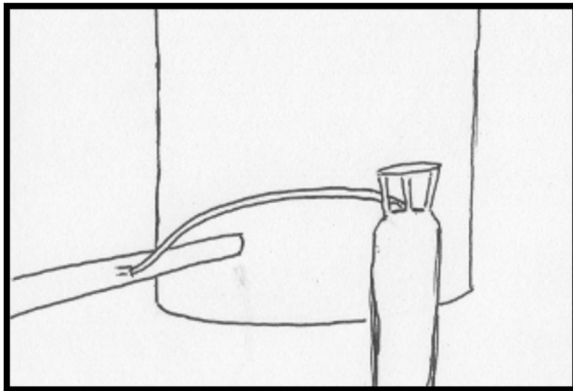
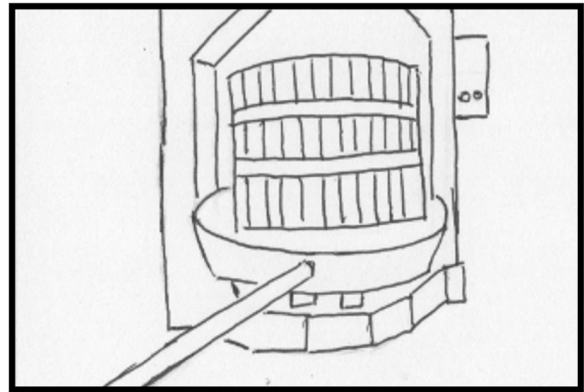
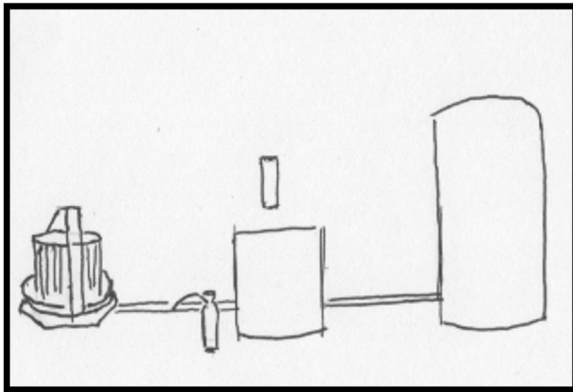
storyboard

prensado



storyboard

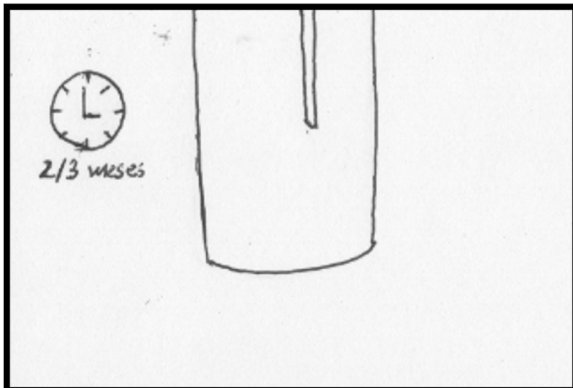
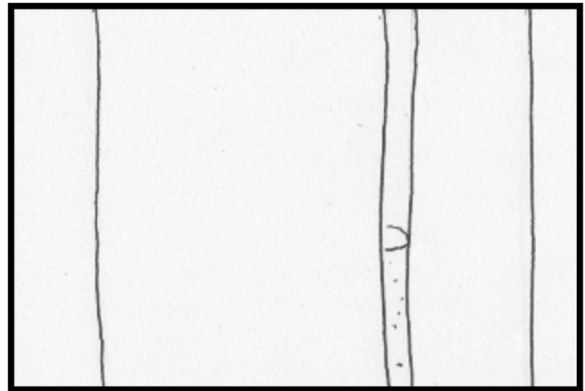
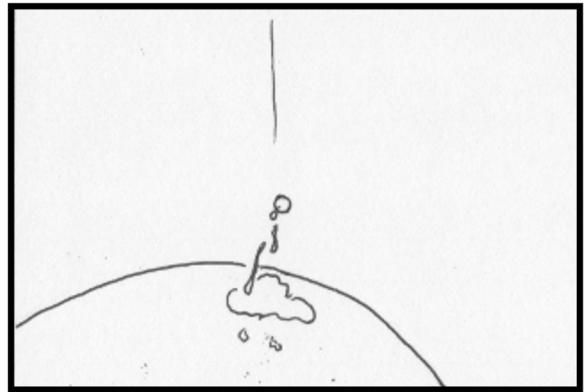
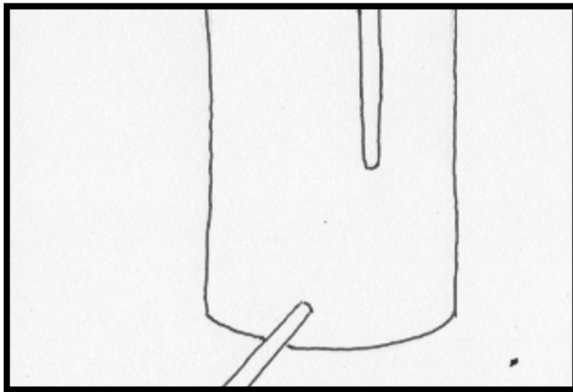
desfangado y fermentación



1

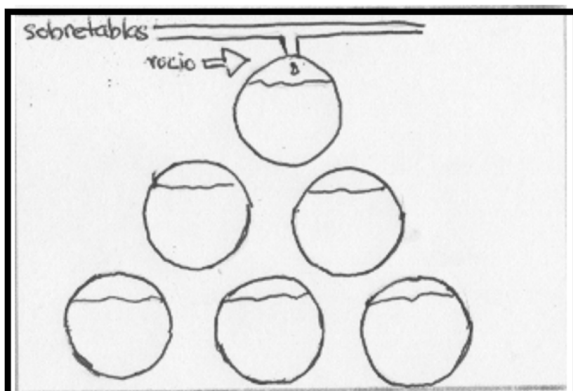
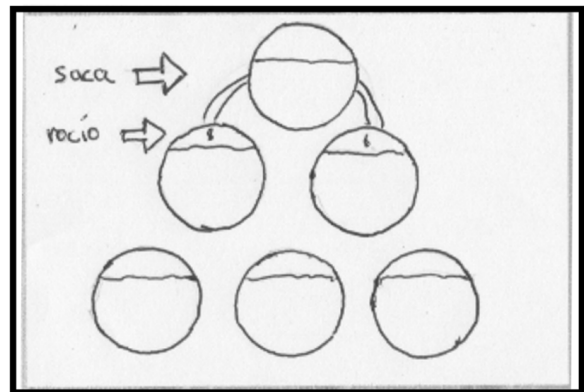
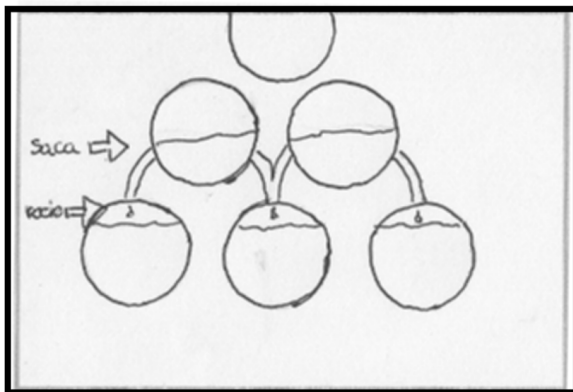
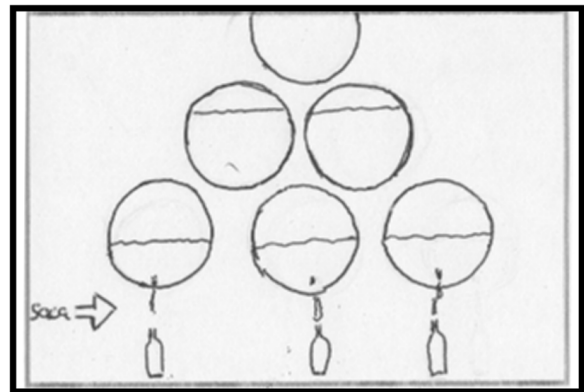
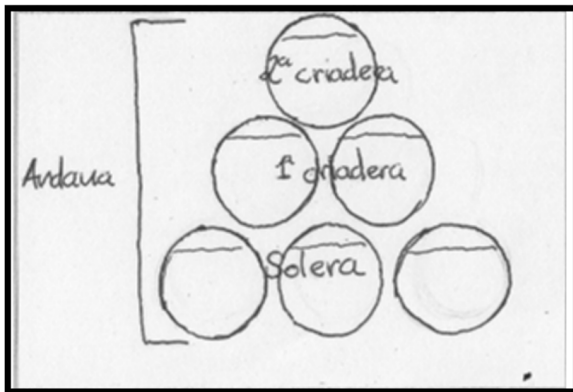
storyboard

desfangado y fermentación



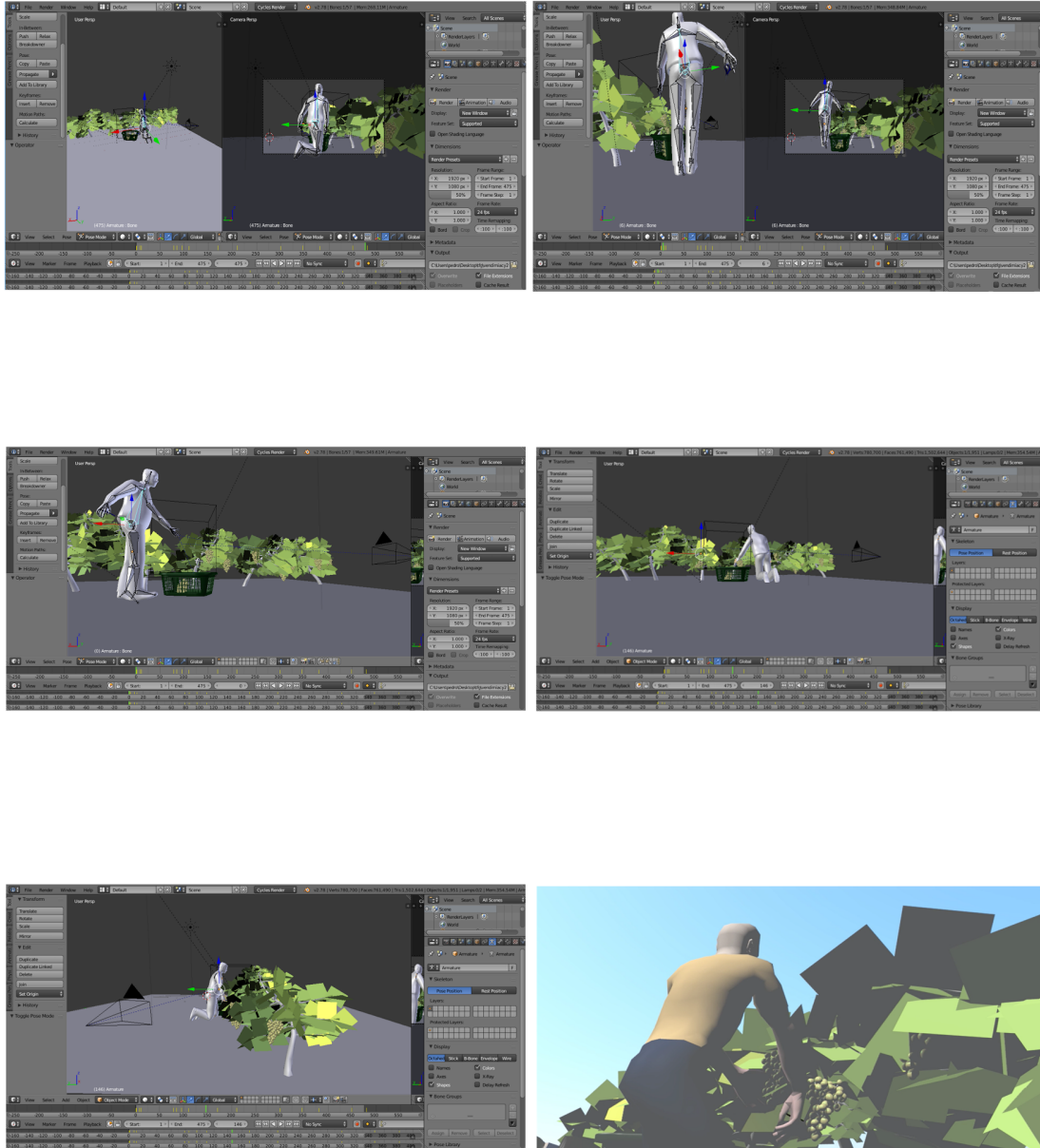
storyboard

sistema de soleras

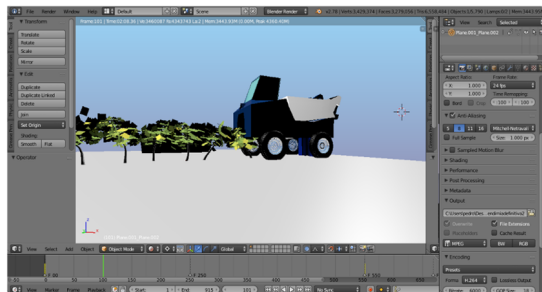
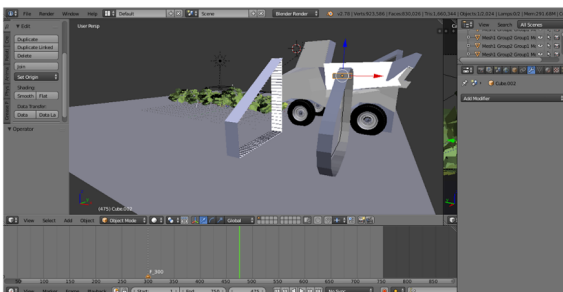
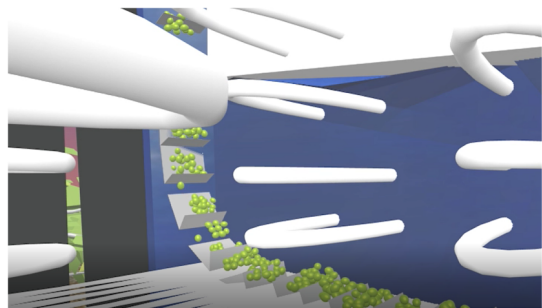
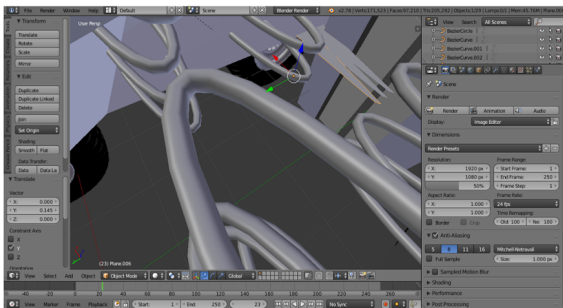
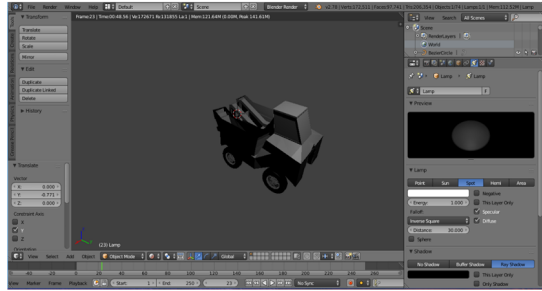
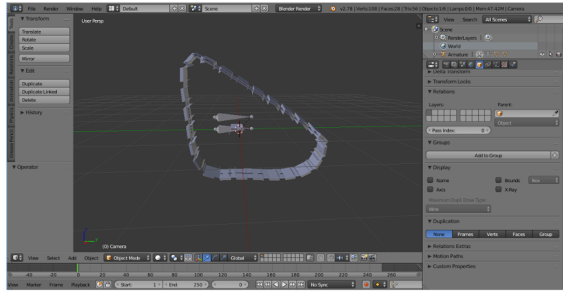


10.3. Animaciones

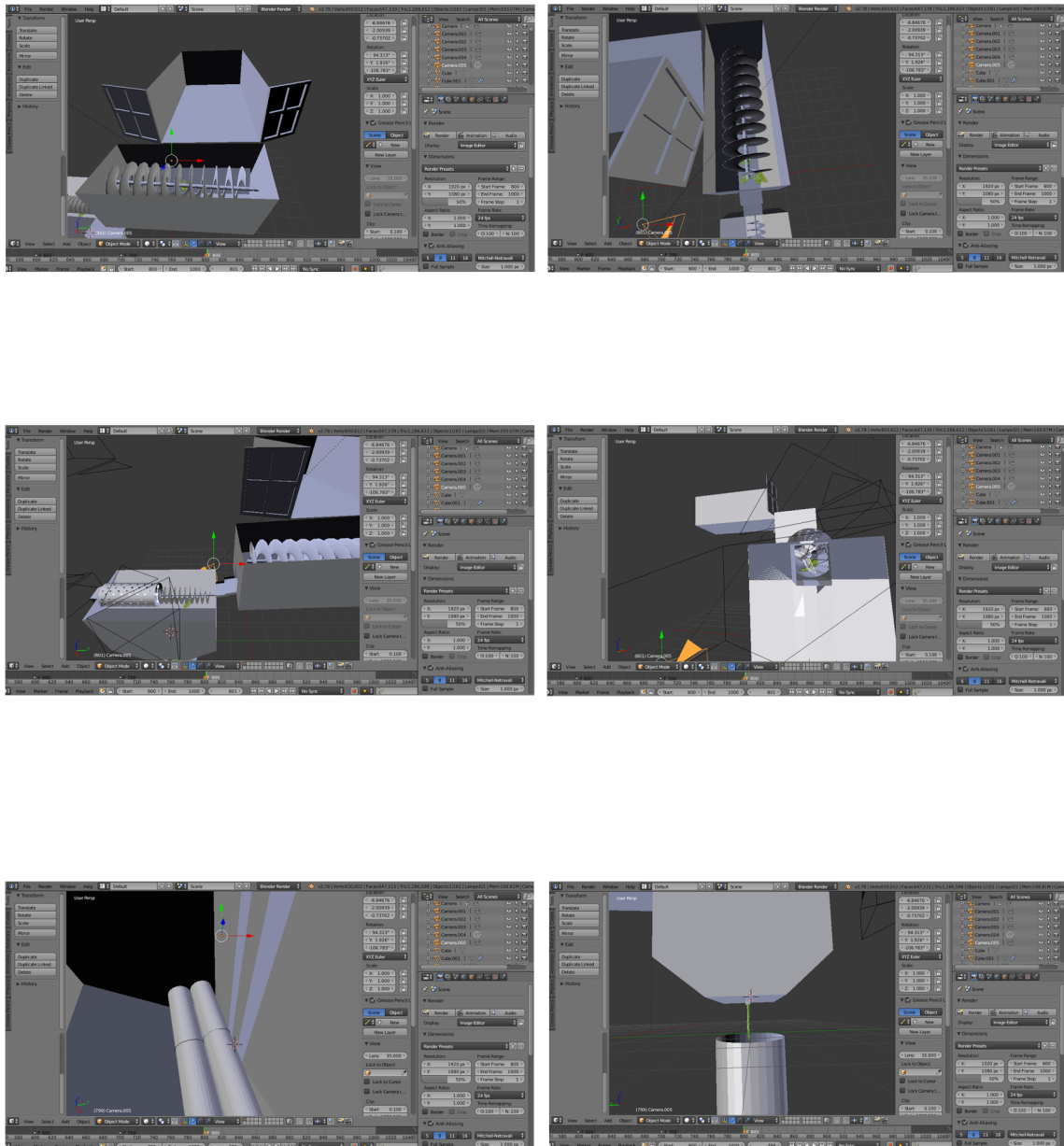
10.3.1. Vendimia manual.



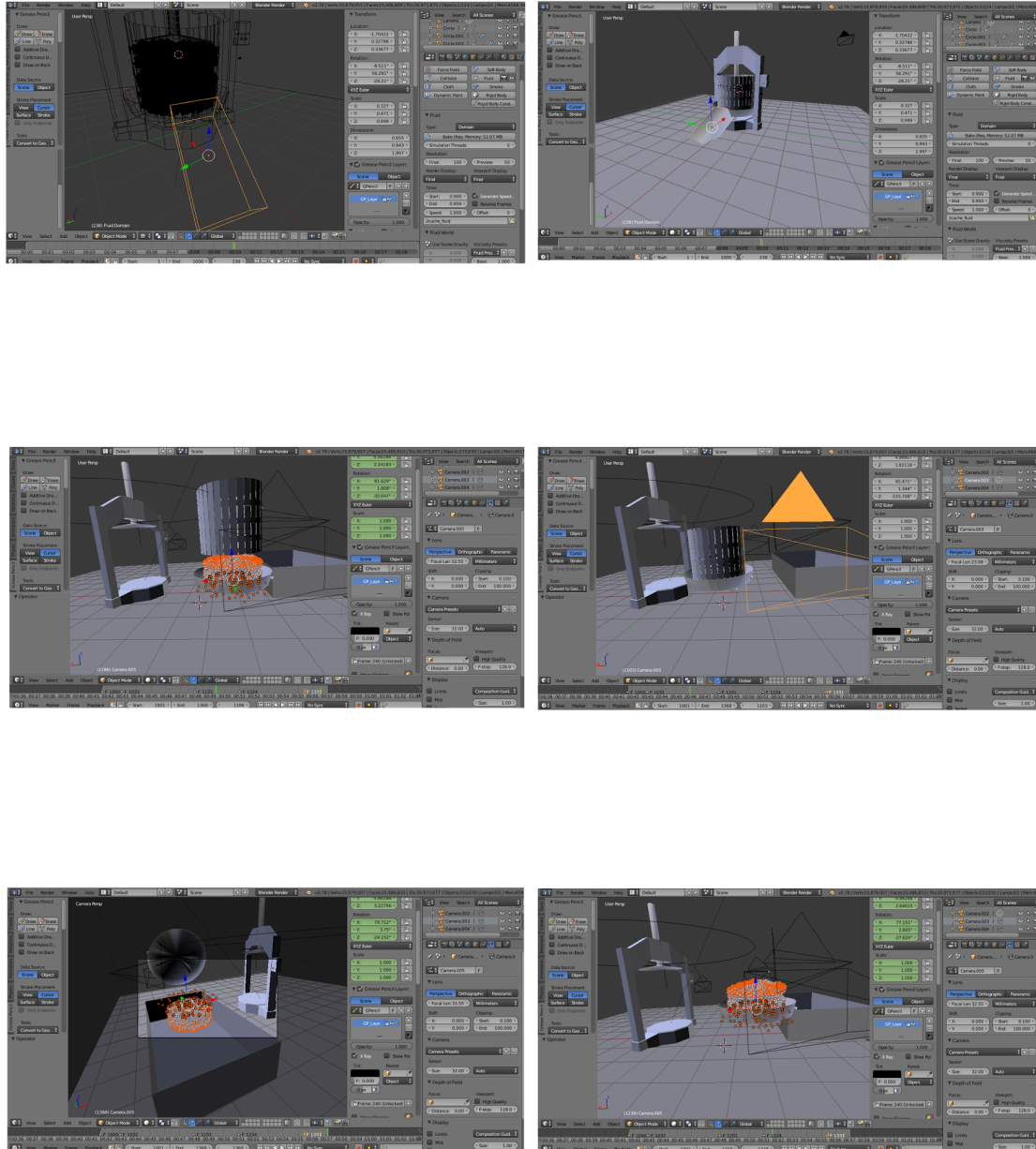
10.3.2. Vendimia mecánica.



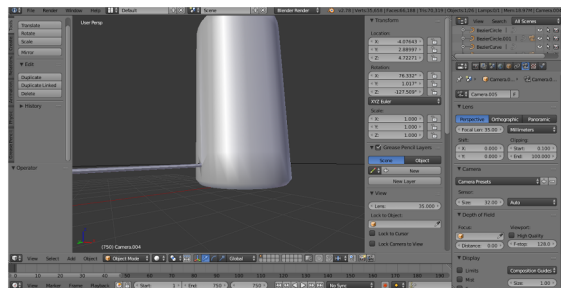
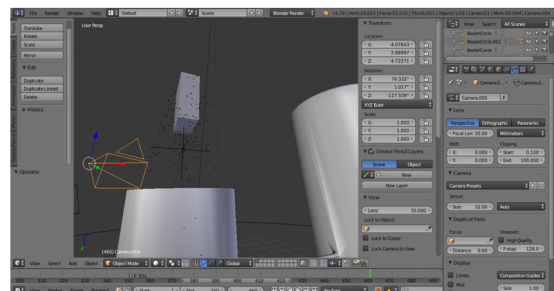
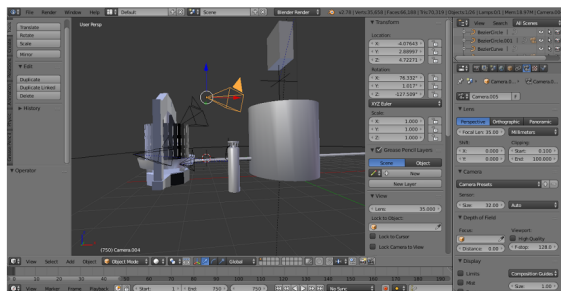
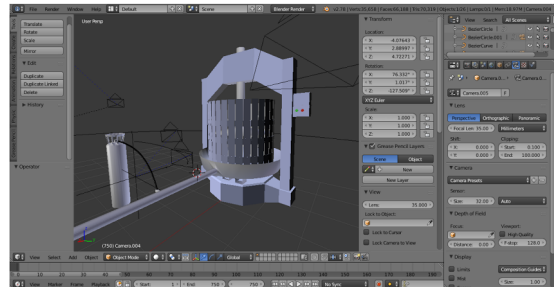
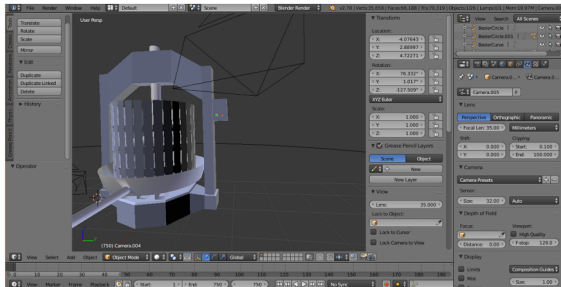
10.3.3. Recepción, despallido y molturación.



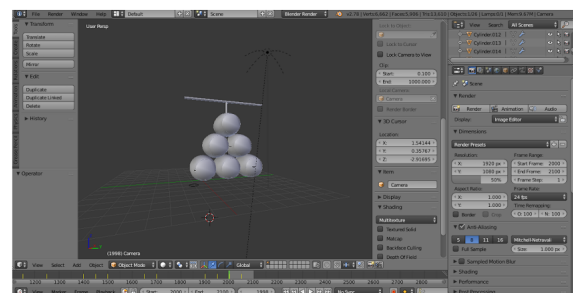
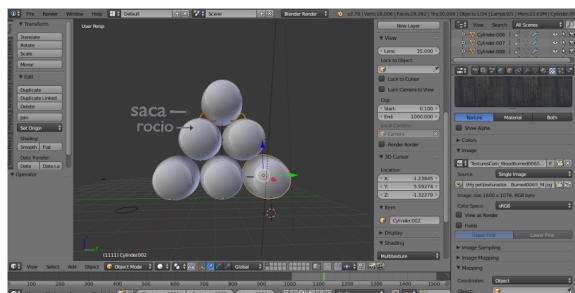
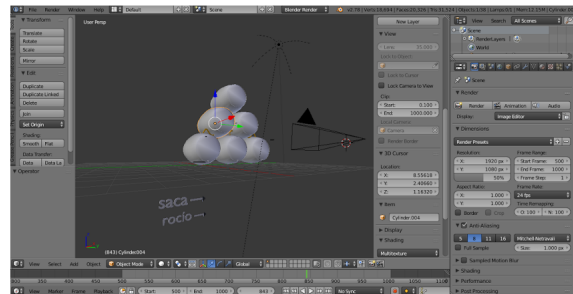
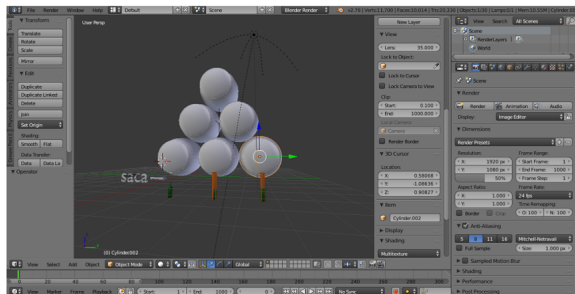
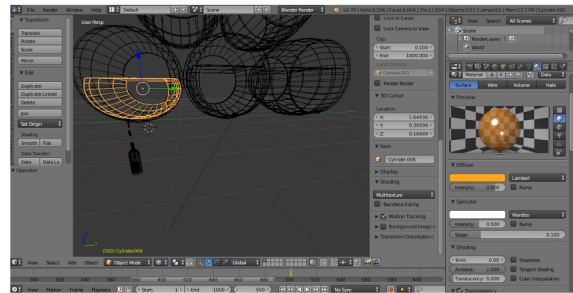
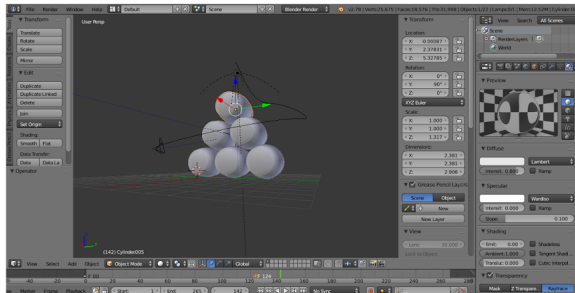
10.3.4. Prensado.



10.3.5. Fermentación



10.3.6. Sistema de soleras.



10. 4. Encuesta.

Las siguientes imágenes son capturas de pantallas correspondientes a la encuesta realizada.

Análisis y mejora de contenidos sobre procesos enológicos en Wikipedia.

Esta encuesta forma parte de un Trabajo de Fin de Grado de Publicidad y Relaciones Públicas donde se quiere estudiar que medio es más efectivo para explicar un nuevo concepto de temática enológica, ya que se intenta aprovechar la importancia del vino de Jerez para promover este tipo de contenido y su estudio.

*Obligatorio

1. ¿En que rango de edad se encuentra? *

- ☐ <18 años
- ☐ 18 - 30 años
- ☐ 30 - 50 años
- ☐ >50 años

2. ¿Cual es su sexo? *

- ☐ Hombre
- ☐ Mujer

Lea atentamente el siguiente artículo sobre el "sistema de soleras" de Wikipedia y conteste a las preguntas. (Por favor, no vuelva a leer el artículo tras conocer las preguntas).

El método se basa en el uso barriles (llamadas «botas») hechas de roble americano, con una capacidad de entre 250 y 600 litros, de las que periódicamente se saca un porcentaje de su contenido para rellenar otras. En concreto las «botas» suelen disponerse en tres alturas. De las inferiores (las colocadas directamente en el suelo, o "soleras") se saca aproximadamente un cuarto de su contenido para consumo. De la hilera de altura intermedia (primera criadera) se saca la cantidad que falta en la inferior y se rellena. Y de igual modo la superior (segunda criadera) con la intermedia. La superior se rellena con vino nuevo (u holandas para la producción de Brandy). (Fundación Wikipedia, 2017)

3. ¿Cree usted que ha entendido completamente el concepto explicado anteriormente? *

- ☐ Totalmente sí
- ☐ Parcialmente sí
- ☐ Neutro
- ☐ Parcialmente no
- ☐ Totalmente no

4. En el sistema de soleras ¿con el vino de qué botas se rellenan las botas de la primera criadera? *

Tu respuesta

SIGUIENTE

Nunca envíes contraseñas a través de Formularios de Google.

Concepto animado.

Sistema de soleras.



4. ¿Cree usted que ha entendido completamente el concepto explicado anteriormente? *

- ☐ Totalmente sí
- ☐ Parcialmente sí
- ☐ Neutro
- ☐ Parcialmente no
- ☐ Totalmente no

5. En el sistema de soleras la escala intermedia de botas se conoce como... *

Tu respuesta

6. Basándose en su experiencia. ¿Que prefiere usted, a la hora de conocer un nuevo concepto? *

- ☐ Una explicación audiovisual
- ☐ Una explicación escrita
- ☐ Una explicación escrita apoyada con material audiovisual

¡ Gracias por su colaboración!

ATRÁS

ENVIAR

Nunca envíes contraseñas a través de Formularios de Google.